

Perlas y Cuevas



505 505

REVISTA DE MANACOR

14 FEBRERO 1981

EN ENERO COBRARON 125.000.000

4.700 PARADOS EN NUESTRA COMARCA

Unas cuatro mil setecientas personas contabilizaba la Oficina de Empleo de nuestra ciudad en el recién acabado enero, lo que supone un pago de alrededor de los ciento veinticinco millones de pesetas al mes. Dichas cifras, caso de no ser rigurosamente exactas —los medios oficiales no facilitan información sobre el particular— lo serán, en todo caso, por defecto.

En igual fecha del año anterior, la cifra de parados oscilaba sobre los 4.200.

En la actualidad, el porcentaje mayor de obreros en paro procede del sector de hostelería, pudiendo afirmarse que en algunos sectores —como el de la construcción— el índice de desempleo es prácticamente inexistente.

Cabe recordar que estas cifras son las que corresponden a nuestra comarca, que abarca, además de Manacor, desde Son Serra de Marina hasta Santanyi.

DESDE EL PROXIMO
NUMERO:

MIS 579 DIAS DE ALCALDE

DEL «PACTE DE SON BRUN»
A LA DIVISION

MEMORIAS
DE

Llorenç Mas

UN SERIAL EN EXCLUSIVA
DE «PERLAS Y CUEVAS»

PLENO DEL LUNES: ¿PACTO CDI-UCD?

TRES TENIENTES DE ALCALDE MARGINADOS

Resulta difícil enjuiciar el primer Decreto del nuevo Alcalde, Jaume Lull, hecho público en el pleno del lunes último: tres Tenientes de Alcalde como Rafael Muntaner, Antoni Sansó y Jaume Llodrá quedaron libres de todo trabajo específico, clara e incomprensiblemente marginados.

¿Qué se pretende con ello?



EL DECRETO DE LAS COMPETENCIAS
MUNICIPALES

¿EN MANOS DE QUIEN ESTA
EL AYUNTAMIENTO?

ANOTACIONES

GASOLINA
Hasta mañana domingo:
Estación de Servicio Febrer.
Carretera Felanitx.
Desde el lunes, sin
servicio nocturno ni
dominical (22) en Manacor.

MEDICOS
En la Clínica Municipal se

gracias a tu sangre
un niño va a vivir



RECUERDA:



Un poco de tu sangre
puede salvar una vida

atienden urgencias desde las
5 tarde a 9 mañana Los
domingos sin interrupción.

FARMACIAS
Hoy y mañana: Ldo. P.
Ladaria. Calle Bosch. —
Ldo. Andrés Llull. Na
Camella (Sólo por la
mañana)
Domingo 22.— Ldo.
Servera. Sa Bassa. Todo el
día. Ldo. Mestre. Mossèn
Alcover (Solo mañana)

GARAGE
Guardia dominical (de 9 a
2) en calle San Lorenzo, 19.
Servicio de grua.

ESTANCOS
Mañana: expendeduría
No. 6. Avda. Cuatro de
Setiembre (Es Torrent).
Domingo 22: No. 7. Plaza
de San Jaime.

EXPOSICION
Fotografías de Jaume
Llull en ES CAU

HIPODROMO
de **MANACOR**

XOY

Un programa atractivo de

CARRERAS DE CABALLOS



FINISTERRE, S.A.

COMPANIA GENERAL
DE
SEGUROS

Edificio Banca March

P. Andrés Fernández, 2-10-A.

Tel. 55 09 68

MANACOR

FUNERARIA "SA MOLADORA"

SERVICIOS PARTICULARES

SERVICIO DE CONDUCCION PROPIO

Dr. Fleming, 1 y Paseo Ferrocarril, 14 - Tel: 55 18 84 - MANACOR



TUGORES
OPTICO DIPLOMADO

ACONSEJA PARA LOS
NIÑOS CRISTALES ORGANICOS
(PLASTICO) O ENDURECIDOS

TUGORES
OPTICO DIPLOMADO

Calle Conquistador, 8 (Pou Fondo) Tel. 55 23 72 MANACOR



Perlas y Cuevas

Revista de Manacor

Director: Rafael Ferrer Massanet

PRECIO: 30 PESETAS

REDACCION: Príncipe, 9 - MANACOR Tel: 550410

IMPRENTA ATLANTE - PALMA

Dep. Legal P.M. 876 - 1960

Publicación quincenal - AÑO XXI
APARECE EN SABADOS ALTERNOS

EDITORIAL

PLENO DEL LUNES

Hablando de Leopoldo Calvo-Sotelo, el hombre "signado por Suárez y designado por el Rey" para la Presidencia del Gobierno, decía estos días ABC que "al parecer, don Leopoldo, piensa hacer primero el programa de Gobierno y sólo después se aplicará a formar el Gabinete, los hombres encargados de ejecutarlo".

Aquí ha ocurrido todo lo contrario: nuestro alcalde, Jaime Llull, ha repartido competencias —que supone, ahora, la fórmula personal que tienen los alcaldes para constituir su Gabinete— y ha soslayado toda formulación de programa de trabajo alegando "que los trabajos actuales son suficientes para estos dos años".

Si ambos están en lo cierto, será que dos y dos ya no son cinco o que Manacor sigue igual que antes, es decir, siendo excepción en todo y pese a todo. El plenario del lunes quizá podría corroborarlo.

Ciertamente, Jaime Llull sigue siendo un enigma. Ni su simpatía, que la tiene, permite que adivinemos lo que piensa o lo que pretende. Su mismísimo Decreto de Competencias, e incompetencias, sigue siendo el Decreto impenetrable, porque le sabemos lo suficiente avisado como para no haber cavado, a instancias de terceros, las zanjas de la marginación con que ha rodeado a tres tenientes de alcalde y algún que otro concejal, o haber reducido a otros en estas insustanciales reservas de consolación que ya no engañan a nadie.

¿Qué ha pasado ahí? ¿A qué precio le han cobrado algunos votos? ¿Qué cerradas intenciones se esconden en la filosofía del APARTEID, que todavía nos ha cogido por sorpresa? ¿Pretende el nuevo alcalde mantener como reservas algunos de los mejores hombres del consistorio —por lo menos los más batalladores— para no quemarlos todos de una vez? ¿Acaso pretende que otros carguen con la responsabilidad del subnominamiento? ¿Creará, como un Carlos V ante el viejo Cardenal, que ahora "merecen el descanso" ciudadanos como Muntaner, Llodrà y Sansó, que cuentan en su haber, especialmente los dos primeros por razones de veteranía, con momentos estelares de civismo y competencia?

No lo entendemos. Por eso mismo, esperaremos hasta ver los resultados de la decisión suscrita por el señor Llull.

TRES TENIENTES DE ALCALDE MARGINADOS

AYUNTAMIENTO DE MANACOR
BALEARES
ALCALDIA PRESIDENCIA

DECRETO.— En la Ciudad de Manacor, a siete de Febrero de mil novecientos ochenta y uno.

Considerando necesario una reorganización de la Corporación Municipal y en uso de las atribuciones que me confiere la vigente legislación de régimen local, todo ello en relación al Artículo 4, apartado e) del Real Decreto 561/1.979, de 16 de Marzo y Punto 4 de la Resolución de 11 de Abril de 1979, vengo en resolver:

1.— Nombras a los Tenientes de Alcalde Don Sebastián Riera Fullana, Don Luis Gil Hernán, Don Juan Riera Riera, Don Gabriel Gomila Servera, Don Jaime Llodrà Llinás, Son Antonio Sansó Barceló, Don Rafael Muntaner Morey y Don Antonio Femenías Durán para que, por el orden indicado, me sustituyan en los casos de ausencia, enfermedad o impedimento de cualquier clase.

2) Nombrar a Don Juan Riera Riera, Presidente de la Comisión Informativa de Urbanismo; confirmar a Don Gabriel Gomila Servera, Presidente de la Comisión Informativa de Policía, a Don Gabriel Gibanel Perelló, Presidente de la Comisión Informativa de Sanidad; a Don Jaime Llull Bibiloni, Presidente de la Comisión Informativa de Hacienda; y dejar pendiente de constitución la Comisión Informativa de Turismo.

3) Nombrar (al Concejal) Don Juan Pocoví Brunet Delegado de Personal, de Policía, de Bomberos y del Parque Móvil; al Concejal Don José Arocas García, Delegado de Alumbrado Público; al Concejal Don Sebastián Palmer Ordinas, Delegado de Plazas y Jardines; al Concejal Don Bartolomé Quetglas Pomar, Delegado de Vías Municipales; al

Teniente de Alcalde Don Luis Gil Hernán, Delegado de Escuelas y Guarderías; al Concejal Don Sebastián Palmer Ordinas, Delegado de Escuelas y Guarderías; al Concejal Don Sebastián Palmer Ordinas, Delegado del Centro de Educación Especial "J. Mesquida"; al Teniente de Alcalde Don Sebastián Riera Fullana, Delegado del Teatro Municipal y Delegado General de Cultura; al Concejal Don Antonio Sureda Parera, Delegado de Biblioteca, Toponimia, Archivo, Museo e Investigaciones Arqueológicas; al Concejal Don Sebastián Palmer Ordinas, Delegado ante el Patronato de Deportes; al Teniente de Alcalde Don Luis Gil Hernán, Delegado ante las Asociaciones de Padres de Alumnos; al Concejal Don Bartolomé Quetglas Pomar, Delegado del Cementerio Municipal; al Teniente de Alcalde Don Antonio Femenías Durán, Delegado de la Plaza de Abastos; al Concejal Don Gabriel Perelló, Delegado ante el Consell Insular de Mallorca; al Concejal Don Sebastián Sureda Vaquer, Delegado de Son Macià; al Concejal Don Sebastián Amer Riera, Delegado de Cala Moreya; y al Teniente de Alcalde Don Gabriel Gomila Servera y al Concejal Don Guillermo Mascaró Cerdá, Delegados de Porto-Cristo.

Dése cuenta de esta resolución en la primera sesión del Pleno de la Corporación, así como comuníquese esta resolución a los interesados.

Lo manda y firma el Ilmo. Sr. Alcalde-Presidente Don Jaime Llull Bibiloni, de que yo como Secretario Acctal. CERTIFICO.

EL ALCALDE

Ante mí,
EL SECRETARIO ACCTAL.

NOTICIAS



POSTERS TURISTICOS

El Comité de Promoción del Fomento de Turismo, del cual forma parte Gaspar Forteza Esteve, acordó la inclusión de dos posters con imágenes de nuestra zona entre un total de diez que editará dicha entidad. Posiblemente uno de los posters esté dedicado a Porto Cristo, y el otro a Calas de Mallorca, ya que están siendo consultadas diversas personas representativas del turismo en ambas poblaciones, al objeto de pulsar su opinión acerca las diapositivas que mejor promocionen ambos centros turísticos.

CONCURSO DE PESCA

Mañana celebran Els

Serrans el noveno concurso de pesca "del botifarró", con disputa de un trofeo —"Botifarró de plata"— donado por Joyería Manacor. Se pescará de 8 a 12 de la mañana, con salida y pesaje del Bar Gran Sol y posterior "torrada de botifarrons" —cincuenta kilos— que serán distribuidos gratuitamente, así como el correspondiente vino, a socios y simpatizantes de la entidad.

LAS CARRERAS DE ESTA TARDE

Desde las dos y media de la tarde de hoy sábado, está previsto en el Hipódromo un completísimo programa de nueve carreras al trote.

"FESTA DE SA XIMBOMBA"

En Son Macià celebrarán la Festa de Sa Ximbomba el 28 de febrero, coincidiendo con el sábado de Carnaval. Este año la fiesta se organiza por quinta vez.

NO AUMENTO EL FRANQUEO

Aunque la confusión llegara hasta algunos

estancos, que franqueaban correspondencia ordinaria a 13 pesetas en vez de a 10, no aumentó —todavía— el franqueo de las cartas. Este sigue igual, de momento. Ya aumentará, ya...

TELEFONO DE SON MACIA

Se dice que el teléfono público de Son Macià —que es el único de que dispone el caserío— va a ser trasladado de domicilio. A raíz de un cierre del Café Can Pelut, en donde estaba instalado desde 1961, el Ayuntamiento, haciéndose eco de unas quejas, suponemos, convocó el pueblo "a las urnas". La votación celebrada el primero de febrero, tenía como objetivo decidir la nueva ubicación del aparato, y parece ser que el pueblo soberano se decidió por el Bar Nou.

De momento, al enviar esta información, el teléfono ha sido trasladado a un local anexo al Bar Can Pelut.

GRAN SURTIDO
DE PANTALONES
DE CALIDAD
sastreria

Jaime Domenge, 12
MANACOR
Mitjorn, 8. - S'ILLOT

LLULL

Sastreria - Confección
auran
Avda. del 4 Septiembre, 19 • Tel. 55 01 75
Manacor

FIESTA EN SON SERVERA POR EL 160 ANIVERSARIO DEL FINAL DE LA PESTE

PARROQUIA DE SON SERVERA



FIESTA DE SAN IGNACIO DE ANTIOQUÍA

Commemoración del 160 aniversario del final de la peste de Son Servera

Domingo día 1.º de febrero
A las 20 horas, en la Iglesia Parroquial

GRAN CONCIERTO POLIFÓNICO

a cargo de la

Capella Mallorquina

dirigida por

D. BERNARDO JULIÀ



Patrocinan este concierto:

AYUNTAMIENTO DE SON SERVERA - Banco de Bilbao - Banca March - COTESA - Jaime Cánaves Artigues, Establecimientos Ca'n Pi - Son Carrió - Jerónimo Vives, Materiales Construcción - Restaurante "Ses Palmeres" - Hotel Oslis - Imprenta La Actividad.

Son Servera, fiel a su historia y a sus costumbres, ha celebrado su fiesta anual en memoria del final de la epidemia de peste bubónica, que se había iniciado a mitad de 1820 y se dió por acabada el 1 de febrero de 1821, día en que fue levantado el cordón sanitario. Habían muerto, en el pueblo, 1.040 personas, y, según Xamena Fiol, la

epidemia se había declarado, probablemente, por desnutrición de la población, a causa de la mala cosecha, y la inadecuada alimentación.

Este año, la fiesta principió el sábado 31 de enero, cuna celebración religiosa y cantos litúrgicos. El domingo día uno, eje de la conmemoración, hubo misa solemne en la parroquia, con sermón histórico predicado por Mn. Gili.

Durante el ofertorio, como viene siendo tradicional, se cantó el "Himno a San Ignacio de Antioquia", toda vez que la festividad de este santo se celebraba el primer día de febrero, y a su intercesión se atribuyó el final de la epidemia.

Este "Himno a San Ignacio de Antioquia", cantado por Coro parroquial y pueblo, tuvo este año un solista de excepción, Rafael Amengual Rotger, cuya hermosísima voz de tenor, de claro estilo "escuela lucana", puso instantes de auténtica emoción a esta ya de por sí emotiva intervención musical. Rafael Amengual demostró una vez más su maestría, su prodigiosa voz y su buen gusto en intensidad, empaste y dicción, permitiéndonos asegurar que el autor del "Himno", el maestro Antonio María Servera, no hubiera escogido mejor intérprete para su partitura.

Por la tarde, la Capella Mallorquina, bajo la batuta del Mtro. Bernat Julià, ofreció un recital en el que incluyó, entre otras, "Ave Maria", de Vitoria; "Aimen", un espiritual negro con Pedro Palou de solista; "Es meu xebec", de Salas, en homenaje al organista don Montserrat Sancho; "Serenata", de Schubert, con Mercedes Riera de solista y coral "boca chiusa"; "A la ciutat de Nàpols" i "La Balanguera". La finura directriz de Julià la perfecta conjunción de la Capella Mallorquina convirtieron este recital en un verdadero acontecimiento.

Como final de fiesta, fue servida una merienda típica a los que habían intervenido en esta fiesta, y a la que, al igual que a los otros actos, asistieron las primeras autoridades de Son Servera.

RESTAURANTE CHINO SIAO PAO PAO



(ANTIGUO CELLER MILLOR)

CALA MILLOR

ABIERTO TODO EL AÑO

RESERVE SU MESA
Tel. 56 77 48 - Calle Ses Eres

DISPONEMOS DE PLATOS PREPARADOS PARA LLEVARSE

小宝宝飯店



C.

TEL. 55 04 10

AGENCIA INMOBILIARIA

ARCAS MARTI

Calle Muntaner, 1. 2. Telef. 55 18 37
(Frente Ayuntamiento)
En Palma C/. Olmos, 8 Tel. 21 78 22

Compra y Venta de Fincas Rústicas y Urbanas

Permutas + Traspasos

Préstamos con Garantía Hipotecaria

Cesiones

ADMINISTRACION DE FINCAS

Rústicas, Urbanas, Chalets, Apartamentos, Alquileres,

SEGUROS

FOTO - CINE - VIDEO

ALFONSO LORENTE

JAIME II, 12 • BOSCH, 1
TEL: 55 10 98 • MANACOR

JOVENT
JOVENT
JOVENT
blue jeans

SALVADOR JUAN, 69

MANACOR

MATERIALES
GALERIA DE ARTE

Molduras LLULL

LAMINAS NACIONALES Y EXTRANJERAS
GRABADOS
PINTURAS OLEO
BARNICES
MARCOS
PINCELES Y TODO PARA EL ARTISTA



Juan Segura, 4
Teléfono 55 28 71
MANACOR

Sastreria - Confección
auran
Avda. del 4 Septiembre 19 • Tel. 55 01 75
Manacor

EL SERVICIO CONTRAINCENDIOS PRECISA NUEVOS MEDIOS

Juan Pocoví, delegado municipal del Servicio Contraincendios del Parque Comarcal de Manacor, ha presentado detallada memoria de la actuación del retén a lo largo del pasado 80. El informe —veinte folios de relación de actuaciones e inventario de necesidades— bien merece,



por su objetividad, toda la atención que exige un cometido llevado a término con la máxima dignidad posible.

EL SERVICIO COMARCAL CONTRAINCENDIOS, que tiene su sede en los sótanos del edificio del Parque Municipal, está dotado con cinco bomberos contratados, cinco vehículos propios y tres de propiedad municipal. Además, cuenta con el refuerzo de la Policía Municipal, y, en su caso, de la Nacional y Guardia Civil.

De los cinco bomberos contratados, dos se encuentran en guardia permanente —día y noche— prestos a salir a cualquier hora. Sus honorarios son sufragados por ICONA, así como los gastos del Parque Móvil corresponden al Consell Insular.

Del informe suscrito por el señor Pocoví —al que nos

permitimos felicitar por su ejemplar— entresacamos los datos que siguen:

LOS SERVICIOS

El número de salidas efectuadas por el Servicio del Parque Comarcal Contraincendios de Manacor, durante 1.980, se eleva a 112, que, según el tipo de causa, se desglosan así:

	SALIDAS
INCENDIOS FORESTALES	33
INCENDIOS URBANOS	20
INCENDIOS AGRICOLAS	13
INCENDIOS INDUSTRIALES	2
INCENDIOS DE VEHICULOS	5
INCENDIOS EN ORILLAS DE CARRETERA	12
INCENDIOS EN VERTEDEROS RESIDUOS	2
INCENDIOS EN TORRENTERAS	3
RESCATE CADAVER	1
ACHIQUE DE AGUA EN SOTANOS	4
ARBOLES CAIDOS EN LA CALZADA	12
ABRIR PISOS	1
RESCATE ANIMALES DOMESTICOS	2
DESPRENDIMIENTOS EN VIAS PUBLICAS	2
TOTAL	112

ESTUDIO ECONOMICO

SEGUROS VEHICULOS

Los vehículos afectos al Parque Municipal y que son usados en el Servicio Contraincendios, en lo que a seguros se refiere representaron en este ejercicio un gesto, conforme se detalla:

	Pesetas
PM-2265-F Land-Rover	26.409
PM-8835-G Barreiros	8.263
PM-9213-G Avia	7.804
PM-0727-H Land-Rover	7.311
PM-2036-G Magirus	6.478
PM-9221-J Land-Rover	8.741
PM-0045-I Escalera	8.398
TOTAL SEGUROS	73.404

COMBUSTIBLE

El gasto de combustible durante 1.980, en lo que se refiere a los vehículos, motobombas y motosieras que integran el Servicio Contraincendios, es como sigue:

	Pesetas
PM-8835-G Autobomba Barreiros	20.285
PM-9213-G Autobomba Avia	23.094
PM-0727-H Land-Rover transporte personal	46.805
PM-2036-G Autobomba Magirus	4.835
PM-9221-J Autobomba Land-Rover	7.775
PM-0045-I Camión escalera	5.340
Motobombas TS	17.407
Motosieras	2.519
TOTAL COMBUSTIBLE	128.060

RESUMEN COMPARATIVO

	AÑO 1.979	AÑO 1.980
Total salidas	85	112
Total incendios forestales	37	33
Total incendios urbanos	34	20
Total incendios industriales	5	2
Total incendios vehículos	2	5
Total incendios agrícolas	4	13
Otros tipos de incendio (orillas, torrenteras, etc.)	3	17
Otras salidas (achiques, árboles, animales, etc.)	-	22
Intervenciones hombre Policía Municipal	260	144
Intervenciones hombre Retén ICONA	106	389
Total Hectáreas quemadas	1.236	705
Intervenciones en Manacor	74	86
Intervenciones fuera del Término	11	26
Tiempo salidas en horas	251 h. 50'	248 h. 55'
Número de horas-hombre Policía Municipal	761 h. 10'	232 h. 55'
Número horas-hombre Retén ICONA	476 h. 45'	1.173 h. 50'
Horas intervención un hombre	1.237 h. 55'	1.406 h. 45'
ilómetros recorridos en salidas	1.710	2.169
Salidas con intervención de un vehículo	32	31
Salidas con intervención de dos vehículos	46	62
Salidas con intervención de tres vehículos	4	16
Salidas con intervención de cuatro vehículos	2	1
Salidas con intervención de cinco vehículos	-	2
TOTAL KILOMETRAJE DE VEHICULOS	3.419	4.122
Total kilometraje Término Municipal	1.720	2.248
Total kilometraje fuera del Término	1.699	1.874

MATERIALES REPARACIONES:

En el capítulo de reparaciones, teniendo en cuenta de que la mano de obra de las mismas, en lo que a averías mecánicas se refiere es efectuada por un funcionario de la Policía Municipal y por uno de los del personal del Retén Contraincendios, se registran las siguientes cifras, en cuanto a materiales y reparaciones eléctricas:

PM-2265-F Land-Rover que generalmente acompaña al Servicio en sus salidas, dado que está dotado de Radio-Teléfono y con él puede estar en contacto con Policía y ésta con el Parque: 33.378 pesetas.
PM-8835-G Autobomba Barreiros: 40.256 pesetas.
PM-9213-G Autobomba Avia: 57.836 pesetas.
PM-0727-H Land-Rover, transporte de personal: 20.417 pesetas.
PM-2036-G Autobomba Magirus: 1.836 pesetas.
PM-9221-J Autobomba Land-Rover: 10.328 pesetas.
TOTAL MATERIALES: 164.051 pesetas.

PERSONAL

El Ayuntamiento aporta durante todo el año, para cubrir este Servicio y según las necesidades del mismo, una media de un hombre que podría considerarse de forma permanente, del personal de la Policía Municipal (días habrá 2 hombres, días ninguno, otros uno, según las necesidades del mantenimiento de vehículos y Parque); que recogiendo una media entre las nóminas de dicho personal suponen un coste para el Ayuntamiento de unas 550.000 pesetas.

RESUMEN ECONOMICO FINAL

Sin tener en cuenta gastos de Local y derivados del mismo, intervenciones de los Funcionarios de la Policía Municipal — que en este ejercicio representan 144 intervenciones hombre-Policía Municipal, sumando un total de 233 horas —, sistema de transmisiones, gastor de Tutógeno y cargas de extintores, etc. el Ayuntamiento de Manacor ha aportado, en la Campaña de 1.980, las siguientes cantidades:

	Pesetas
TOTAL GASTOS EN REPARACIONES	164.051
TOTAL GASTO SEGUROS	73.404
TOTAL GASTO COMBUSTIBLE	128.060
TOTAL GASTO PERSONAL	550.000
SUMAN	915.515

NECESIDADES DEL PARQUE EN GENERAL

Después de seis años de funcionamiento del Servicio contraincendios del Parque Comarcal, se apuntan las necesidades que a nuestro juicio acusa el Parque, con el fin de poder prestar un servicio más eficaz, poder tener en todo momento a punto de salida los vehículos que lo integran, y con los medios necesarios, todo ello en beneficio de todos.

PERSONAL

Sería conveniente

disponer de un número más en cuanto a lo que a personal se refiere. En la actualidad se vienen prestando turnos rotativos de 24 horas de servicio por 48 horas, y al disponer de cinco hombres, este turno (que vista la experiencia obtenida es eficaz), se rompe, habiendo momentos en que el Parque queda atendido únicamente por un hombre. De poder contar con una persona más el turno sería rotativo y permanente, estando siempre dispuesto para la salida, durante las 24 horas del día, un equipo de dos bomberos. De esta

5 PERLAS Y CUEVAS

inquietud se daba cuenta al Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza, Delegación Provincial, en escrito de 6 Septiembre de 1.980. Se comprende de que a mitad de ejercicio es prácticamente imposible el incremento de una determinada partida, ahora bien; se apunta la sugerencia por si fuera posible incrementarla ahora.

También sería oportuno que el personal tuviera uniforme de invierno, pues el "mono" que poseen no admite prendas de abrigo en su interior.

VEHICULOS

Se ha contado hasta ahora con el camión autobomba PM 74.622, de propiedad municipal, pero actualmente dicho vehículo, usado como camión-nodriz, (está provisto de un tanque de 9.500 litros), aunque no haya sido dado de baja, se encuentra en condiciones de servicio poco aceptables, debido a sus muchos años y escasa velocidad.

EQUIPAMIENTO

El Parque actual está dotado de cuatro vehículos autobomba (dos de 4.000 litros, uno de 1.000 y otro de 450), más un Land-Rover. A estos cinco vehículos, propiedad del Consell, se le suma el hasta ahora utilizable camión-cisterna (9.500 litros); una escalera extensible hasta 18 metros y otro vehículo con transmisor, los tres propiedad del Ayuntamiento.

Para una mayor eficacia de servicio, estos vehículos deberían dotarse de cuatro extintores, dos mascarillas, doce rollos de manguera, palas, serruchos, lanzas, bifurcaciones, etc.

REPARACIONES

Las reparaciones que hayan de efectuarse en estos vehículos, mientras resulta posible, son realizadas por uno de los cinco contratados por el Servicio contraincendios y un Policía Municipal, mecánicos ambos. No obstante, el "taller", carece de foso, compresor, gato hidráulico, engrasador y otros útiles y herramientas que sería preciso adquirir en evitación de mayores costos.



"GIMNESIES I PITIUSES"

Per anit passada, la del divendres 13, s'anunciava l'estrena de "Gimnèsies i Pitiuses", un còmic-història de Guillem d'Efak que ha dirigit Martí Gómez. Les il·lustracions musicals son d'Antoni Parera, i el doblers que han fet possible l'estrena —tres-centes mil pessetes— procedeixen del Consell Insular.

Esperam que l'obra i els seus equips —tècnic i artístic— hagin aconseguit tot l'èxit que es mereixen, i que aquest "Grup de Capsigranys", que comença a sonar, tenguí durada.

XESC FORTEZA EN "ORQUESTINA DE SENYORETES"

El darrer de mes, el 28, la Companya de Xesc Fortesa posarà en escena a Manacor, Sala Imperial, el seu darrer èxit: "Orquesta de senyorettes", traduïda a la nostra llengua pel propi Xesc Fortesa.

Hi haurà funcions de capvespre y vespre, amb butaques numerades.



"Historia de un caballo" en Palma

En el Teatro Principal de Palma se estrena el sábado próximo, 21, "Historia de un caballo", de Leon Tolstoi, en adaptación de Enrique Llovet. Del inquieto adaptador son, precisamente, estas líneas:

Rousseau fue, quizás, el escritor que más influyó en León Tolstoi, en su incesante búsqueda del sentido de la vida, en su extraordinaria sensibilidad hacia los problemas morales, en su no violencia radical, en su fidelidad al menor detalle de la vida humana, en la enorme importancia ética concedida al trabajo físico, incluso en su frustrada vocación de actividad campesina.

La "Historia de un caballo" contiene muchos elementos útiles para la comprensión del realismo moderno y muy en especial, para entender y seguir el espléndido ajuste de la realidad observada con la expresión verbal del autor. Por eso ha sido posible su adaptación al teatro. Según su punto de vista el arte es una comunicación emocional que sirve al creador para "infectar" a los demás con sus sentimientos propios.

Si esta transusión no se produce la misión artística se vacía de contenido. De ahí dedujo su económica técnica de los efectos, su renuncia a cualquier matiz no esencial, u abandono de las superfluidades.

El cuento es sencillo. Tolstoi era muy aficionado a los caballos. Los crió, incluso, en Samara. Su dibujo es casi un proyecto de imágenes para el cine de Eisenstein. Ese caballo que pide libertad-libertad para vivir sin amo y libertad para ser diferente. Ese caballo simple y no estetizante, ese caballo rudo y trágico, da mucho que pensar.

Manolo Collado había decidido que éste podía ser uno de los grandes trabajos de su vida de director y de productor teatral.

Cuando me pidió que preparase una versión me quedé tan estupefacto que hice cuanto pude para disuadirle porque, sencillamente, la empresa me parecía fuera de nuestros módulos estéticos: sin tradición antropomórfica; y, francamente, sin una economía teatral que tolere nóminas extensas de colaboradores y larguísima meses de preparación y ensayos. Después de lo cual me encerré e hice lo que pude por prestar al cuento mi sensibilidad y mi lenguaje. He trabajado con absoluta libertad y sin restricción alguna, tanto por

parte española como por parte soviética, sin más agobio que la dulce tiranía musical.

Cuando José María Rodero aceptó el trabajo pensé que estaba tan loco como Collado y como yo. hoy hemos sumado ya tantos ilustres insanos a la empresa que los agobiantes ensayos han tomado el color de una asamblea de gentes cómplices y apasionadas movidas por el amor propio profesional y por la muy tolstoiana pasión de comunicar esta hermosa historia.

Así pues, va a comenzar una vez más, el ritual mágico de los actos teatrales. No quiero decir, ni remotamente, que esté mejor o peor conseguido el trabajo de recrear, entre latinos, un espectáculo de tan lejanas raíces emocionales y geográficas, si debo decir que la pasión comunicadora, aquella voluntad de "infección" que, según Tolstoi, era el arte, esa la hemos puesto, íntegramente, todos y cada uno de cuantos nos sentimos responsables de que la "Historia de un caballo", transferida a parámetros más occidentales e incluso mediterráneos, se encuentre ya frente a ustedes.

ENRIQUE LLOVET

"MORT DE DAMA"

Un hermosos esforc

Dins un Teatre Principal de Ciutat que donava goig, de gent —i gent important— que hi havia, el Consell Insular rendí homenatge a Llorenç Villalonga patrocinant l'estrena de la versió escènica de "Mort de dama", la novel·la més coneguda de don Llorenç. Pere Noguera en fou director d'aquesta aventura, sempre compromesa, de presentar al personal uns personatges i unes situacions que cadescú ens havíem creat quan la lectura del llibre i les seves relectures. Vull dir que trasvassar una novel·la al teatre, a l'enrevés

del cine, comporta unes forçoses limitacions.

En Guillem Frontera —"Els carnisers", "Cada dia que calles" premi Ciutat de Manacor, etc.— és autor de la versió de l'obra, i, segons diu, no ha fet sinó retirar-li les pedres que li feien nosa per a restar una comèdia. En Pere Noguera ha conjuntat llibre i actors —una quarantena llarga— aconseguint, sense recursos dubtosos, copsar atencions i records mitjançant uns personatges amics de sempre i que, a dir veritat, ens feia una mica de por el topar-nos

amb ells damunt un escenari. Tant En Frontera com En Noguera saben que es duen entre mans i en surten, al manco, amb molta dignitat: demanar més seria cosa d'abocar-hi un bon grapat de milions, i tampoc es això...

Excel·lent iniciativa aquesta de rendir homenatge al senyor de Bearn, i rendir-li amb l'esforç que suposa posar en escena, ni més ni manco, que la novel·la que ençatà el seu propi mite.

BRUN

**SOCIEDAD COOPERATIVA LIMITADA
DE CONSTRUCCION PORTO CRISTO
(CONS/PORT)**



**TIENE EL GUSTO DE
OFRECERLE LOS SERVICIOS
DE TRABAJO ASOCIADO EN LA
ACTIVIDAD DE CONSTRUCCION**

TODA CLASE DE MAQUINARIA

DOMICILIO SOCIAL, PLAZA RAMON LLULL, 22-B — TELF. 55 13 56 — MANACOR

CARTAS



PIDIENDO UN CAMBIO
AL SR. LUIS GIL
HERNAN

Muy señor nuestro:

Acabamos de enterarnos de que le han nombrado a usted Delegado Municipal de Escuelas, dentro de otras competencias que también le ha concedido el señor Alcalde. Le felicitamos por ellas y esperamos lo mejor para su mandato, pues conocemos desde años atrás su trayectoria directiva en Calas y sabemos de su entusiasmo y capacidad de trabajo.

No obstante, y sin que ello suponga menoscabo alguno respecto a usted, nos permitimos exponerle nuestro parecer acerca de la conveniencia de que gestionara el cambio de su cometido en las Escuelas con otro cualquiera que no implicara, como en su caso, la imposibilidad de dirigirse a los alumnos en nuestra lengua madre.

Nada tenemos en contra del idioma castellano, y ya ve como nos dirigimos a usted en esta hermosísima lengua. Por eso le suplicamos que haga usted lo mismo; cuando tenga que hablar a los alumnos (cosa que suponemos inherente a su cargo), les hable usted en la lengua de la mayoría, que es la que hablamos en Mallorca, y si por cualquier razón, que respetamos, no pudiera hacerlo así, por favor, le pida al señor Alcalde, que es de su grupo, le exima de la responsabilidad canjeándole de antemano este cargo por otro.

Esperamos que sabrá perdonar nuestro

atreimiento en aras del respeto que todos le debemos a nuestra lengua original: usted a la suya, y nosotros, y nuestros alumnos, a la nuestra. No se trata de una discriminación, créanos; se trata de un derecho.

Muy atentamente

PETIT GRUP
DE PROFESSORS

CRIDADA DEL G.O.B.

Benvolgut amic:

Ben sovint ens exclamam per la destrucció de la Naturalesa, per la destrucció de Mallorca. Tots coneixem racons que foren bells i avui són plens de ciment, pinars que ja no existeixen. Natura degradada. I la que queda, tota, està en perill: allà on la llei (per paga no sempre respectada) no permet de fer-hi urbanitzacions, poden arribar les "parcel·lacions rústiques". S'ha abandonat la supervivència de la Naturalesa balear a la bona voluntat i al coneixement dels propietaris.

Aquesta carta és per convidar-te a salvar definitivament un racó d'aquesta Mallorca intoxicada: La Trapa, aquest antic monestir en ruïnes que es troba damunt Cala En Basset, en el terme d'Andraitx. No sols et demanam que ens ajudis econòmicament a poder garantir el futur d'aquesta vall privilegiada; et demanam que la salvis tu, junt amb uns quants centenars d'idealistes-realistes més; que participis en la seva gestió i que, en fi, demostris i demostris a tothom que salvar la Naturalesa és un assumpte important i urgent, i que estam disposats a col·laborar-hi amb el nostre esforç personal.

La idea que ha nascut al G.O.B., és simple: els quinze milions de pessetes que ens demanen (dels quals un milió i mig ja estan subscrits pel mateix propòsit), repartir-los en títols de participació de 10.000 pessetes, i fer una subscripció pública per adquirir entre tots les 104 quarterades que té la finca, enmig d'un paisatge realment privilegiat. La finalitat primordial de la finca serà la conservació de la Naturalesa, i només s'ho podran dur a terme les activitats científiques, didàctiques i recreatives que siguin compatibles amb aquesta finalitat. Serà un parc natural de caràcter públic, amb els controls necessaris per evitar els efectes perjudicials de l'afluència de la gent. Serà gestionat per un patronat, en el qual estaran representats democràticament els participants, juntament amb tècnics i estaments oficials.

Qualcú pot dir que això són responsabilitats de l'Administració que els particulars no tenim per què assumir.

GRUP BALEAR
D'ORNITOLOGIA I
DEFENSA DE LA
NATURALESA.
C/ Verí, 1-3o 2a.
CIUTAT

91 La trucada orada

—(Ring... Ring...)
—Ràdio Madrid?

—...
—El Sr. Ruiz per favor...

—...
—Si, Don Pere, el de la Cantudo, que fa el programa dels dissabtes, a l'hora de les bruixes.

—...
—Ah! molt de gust. Aquí un ciutadà manacorí que l'escolt a mitjanit.

—...
—Si, es sent prou bé des de Mallorca.

—...
—Vostà veurà. La setmana passada vaig sentir que parlava d'un projecte de govern espanyol presidit pel company de Tip, el senyor Coll, amb el Forges, el Perich, el Martinmorales, la Maricarme com a portaveu, etc. etc.

—...
—Ah! no era una proposició sèria.

—...

—Vol dir que les altres ho són?

—...
—Jo creia que era una oferta al estil de Coluche a França, que diu que els professionals del fer riure poden governar millor que els aficionats.

—...
—Idò perdoni, no'l vull molestar...

—...
—Molt senzill. Li volia proposar que aquí tenim gent bona per a col·laborar amb un govern així, a nivell local o comarcal.

—...
—Provincial no. Hi ha el Xesc Forteza amb experiència i categoria.

—...
—Si, són aficionats, sense carnet professional, però s'esforcen en fer-ho millor de cada dia.

—...
—¡El governar no, home, el fer riure!

—...

—Són retgadors ara i pel 83 estarien a punt al pas que duen.

—...
—Són molt espontanis. No hi duen escrit. Les surt de dins a mesura que discuteixen.

—...
—N'hi ha de totes tendències, esquerres que fan de dretes, dretes que prediquen democràcia, d'enmig, dels costats. Amb una paraula, gent que promet.

—...
—No sé com dir-li. No tenc cap interès especial. Ajudar a promocionar-los si puc.

—...
—Una prova?

—...
—Els plenaris es graven en cinta magnetofònica en el mateix Ajuntament. Hi ha d'haver un bon rebost ja al Museu.

—...
—No són peces de museu que diguem, el que ocorre és que qu'ls

7 PERLAS Y CUEVAS

grava cuida també el Museu Arqueològic, i perventura les conserva allà, no ho sé, però es pot demanar.

—...
—Li enviaré el material en aconseguir-lo.

—...
—Celebr la seva atenció. Així si vol organitzar una alternativa de govern entretenguda pels espanyols, ja sabrà que tenim cantera per abastir el rodol i per exportar si fa el cas.

—...
—Saludi al Sr. Coll. Que cresqui. Que cresqui.

—...
—L'idea volia dir; no el Sr. Coll. Es clar.

—...
—Descuidi. Tindrà notícies.

JOSEP Ma. SALOM

(Transcripció aviat feta de la llengua del país que abans anomenàvem Espanya més sovint).



Trans/Gomila
transportes y consignaciones

SERVICIO DIARIO MANACOR-BARCELONA

MANACOR
C/ Fábrica, 30
Tel. 55 12 99 -
55 05 51

BARCELONA
C/. Puigcerdá, 85-87
Tel. 93/308 02 50

RESTAURANTE

SES PALMERES

CALA MILLOR

Les recomendamos:

- PALETILLAS DE CORDERO
- CHULETON DE AVILA
- CHURRASCO
- Y NUESTRO EXTENSO SURTIDO DE MARISCOS Y PESCADO FRESCO

**BODAS
BAUTIZOS
COMUNIONES
ANIVERSARIOS**

**ALMUERZOS DE TRABAJO
COMIDAS DE NEGOCIOS**

**RESERVE SU MESA
TEL. 56 78 29**

**Abierto
todo el año**



PANTALONES



sastrería

Jaime Domenge, 12
MANACOR
Mitjorn, 8. - S'ILLOT



PERSONATGES ESTIMATS

MIGUEL LLULL MOREY

Hace ya tantos años que murió, que para mucha gente será un desconocido, pero su recuerdo sigue para mí tan vivo como si se hubiera ido ayer. Los que fuimos sus amigos, sabemos que fue una persona verdaderamente excepcional, un amigo como no hay dos, un ser humano irreplicable, una perfecta mezcla de bondad, simpatía, discreción, inteligencia, modestia y honradez.

Miguel hacía el servicio militar en Palma, era de la quinta del 41, que estuvo vistiendo de aquí más años que el general Weyler. Salíamos juntos con mucha frecuencia. Aquella noche de templado otoño, habíamos ido a un bar con una gran terraza, que estaba en la muralla, al descubierto, donde se celebraba la elección de "MISS NO SE QUE".

Entre las concursantes no había ninguna belleza excepcional, alguna se merecía el calificativo de chica mona, pero no mucho más. El premio hubiera quedado desierto de haber sido un concurso importante. Miguel y yo, nos divertíamos con el ambiente, no con la contemplación de las aspirantes a "Miss". Las concursantes iban vestidas en traje de noche muy honesto y recatado (en aquellos años no se toleraba otra cosa) y recuerdo que Miguel comentó en voz baja: "Fíjate en aquella morena de la derecha, es más fea que mi cabo furriel". La aludida, verdaderamente, tenía que ser muy optimista al atreverse a presentarse a un concurso de belleza. No se la podía defender por ningún lado. Era fea, desgarrada, sosa y poco gracio a. (Callo, cardo, etc. son adjetivos que no me gusta emplear).

Estábamos en éstas, a punto de empezar las eliminatorias cuando un amigo mío me llamó desde una mesa situada a unos diez metros de la nuestra y yo fui a ver que deseaba, dejando solo a Miguel.

No habían pasado cinco minutos, cuando nos llamaron la atención unos estentóreos gritos de ¡Fuera! , ¡Fuera! , ¡Fuera! . . . Me quedé de una pieza. Miguel era la discreción personificada, pero era él, de pie, quien profería los gritos. A su lado, en una mesa, tres mujeres lloraban y dos hombres intentaban consolarlas. Fui rápidamente a ver que pasaba y casi al mismo tiempo que yo, llegó la "morena más fea que el cabo furriel", llorando a moco tendido. Había sido la primera eliminada, con toda justicia, desde luego.

Miguel con una mirada me lo dijo todo. Su aparente y bien simulada indignación le había granjeado las simpatías de la aspirante a "Miss" y de su familia, que estaban dando espectáculo entre la indiferencia de todos los espectadores. Allí los únicos afectados eran la "Miss", su familia y Miguel. Optaron por marcharse y Miguel les acompañó, regresó un momento después, completamente normal y sonriente. Me explicó lo sucedido. Al producirse la eliminación de la concursante, la conmoción de sus vecinos de mesa fue tremenda. Una de las mujeres se cayó de la silla y él tuvo que levantarla. Creyó que era más efectivo protestar que consolar a las mujeres y realmente su actitud las consoló más.

Pasaron varias horas, nosotros ya nos habíamos olvidado del incidente, se había ya acabado el espectáculo y llamamos al camarero para pagar. A mí me cobró la consumición, pero a Miguel el camarero le dijo: "Ha pagado el padre de su novia".

Nos marchamos partiéndonos de risa y en días sucesivos, Miguel siempre sonriente, tuvo que aguantar mis bromas. En una ocasión le presenté a una chica diciendo: "Es el novio de su cabo furriel".

Mis bromas terminaron un día que me invitó a montar en el "side-car" de su moto (era el motorista del batallón). Yo me instalé en el "side-car" y apenas estuvimos en las afueras de Palma, puso la moto a gran velocidad y como si fuera la cosa más fácil del mundo, hizo levantar un par de palmos la rueda del "side-car". Aquello no era una moto, era un barco velero escorado, un día de viento muy fuerte. Yo iba en volandas, aterrado. Le prometí enseguida olvidarme del cabo furriel, pero estuve en el aire un buen par de kilómetros.

A pesar de no tener mucha voz, Miguel cantaba extraordinariamente bien, modulaba y afinaba como pocos. Se aprendía la música de las canciones con oír las una sola vez. En más de una ocasión se pasó horas enseñándome a cantar tonadillas para que al tararearlas yo, resultaran por lo menos, reconocibles.

Si pudiéramos regresar a aquellos tiempos idos, sería, Miguel, con toda seguridad, quien me enseñaría a cantar esta canción popularizada por Alberto Cortez que dice:

Cuando un amigo se va
deja un espacio vacío,
que no lo puede llenar,
la llegada de otro amigo.

JAUME MOYA

Dedicado a sus hermanos Sebastián, Guillermo, Melchor y Bartolomé, con cuya amistad me honro.

NOTAS

El "Pí tort"
al Puig
Tomir

Demà diumenge, el grup excursionista "Pí Tort", del Centre Jordi d'Es Recó, anirà al Puig Tomir. La sortida correspon al tercer diumenge de mes, tal com estava previst.

Ampliació
de serveis
del "Centro
Médico"

Para ayer viernes estaba prevista una rueda de prensa acerca la ampliación de los servicios del "Centro Médico", entidad que tiene concertado con el Ayuntamiento la cobertura de las necesidades de traslado en ambulancia.

El "Centro Médico", que abre unas oficinas en la calle Bartolomé Sastre, ampliará a partir de ahora sus servicios y aumentará el número de vehículos.

LA VELLA IMATGE DE QUAN LA BANDA D'UIA DISFRES...



Aquests dies fa anys, molts; era quan el Carnaval era una festa i fins i tot la Banda de Música sortia disfressada. La dotzena-i-mitja de músics posaren al bell mig d'una Plaça del Palau encara no sofisticada, i vengà bulla s'ha dit!
Manacor, qui t'ha vist i te veu. . .

AYUNTAMIENTO DE MANACOR

EDICTO

El Alcalde de la ciudad de Manacor, hace saber:

Que formado por la Administración Municipal el Padrón de Contribuyentes por el Impuesto sobre circulación de vehículos, para el ejercicio de 1.981, queda expuesto al público, a efectos de reclamación, por el plazo de quince días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación del presente Edicto en el Boletín Oficial de la Provincia, advirtiéndose que, transcurrido el mismo, serán desestimadas todas las reclamaciones que se presenten.

Lo que se publica para general conocimiento.

Manacor a 3 de Febrero de 1.981.

EL ALCALDE

Firmado: Jaume Llull Bibiloni.



comercial vidal

Calle Muntaner, 1 — MANACOR

LISTAS DE BODA
DECORACION
OBJETOS PARA REGALO

ANTONI GALMES RIERA

FEINES, QUEFERS I TABUIS DE LES DONES DE LA PAGESIA

UN SERIAL DE 'PERLAS Y CUEVAS'

FER SES PANADES, ROBIOLS, CRESPELLS I COQUES BAMBES.— Coses aquestes en les que ses dones o madones de cada casa posaven especial esment en fer-les i si bé ses receptes a cada poble o vile eren molt parells, a cada casa sortien diferents i era motiu d'una mena d'orgull es que les sortissen millors que a ses altres. Fer ses panades se conserva com un ritual.

A n'els pobles se feien ses panades llises i a Ciutat dolces si bé, com toat regla tenia ses seves excepcions. Se feien per Pasco "florida" i moltes de vegades se repetien per Pasco "granada".

A sa pasta de ses panades no s'hi posa llevat, pot devenir molt bé del pá pascua del poble jueu i ser el compendi amb una sola cosa del pá i del anyel pascual, ja que se carn que s'empra es de mé. A totes ses cases, per poc que poguessen mataven un xot per a Pasco o sinó se comprava carn de mé per fer ses panades. A qualque casa pobre les feien de conill i a Lluçmajor, no sé perquè, s'en feien prou de porcella.

A sa pasta, feta amb farina fluixa o de blat mollar, hi posaven quantitats barrejades, segons sa recepta, de saim, oli, suc de taronja i qualque ou i sucre en cas de fer-les dolces. Sa carn se tallava en troçets petits i se trempava amb sal i prebe-bò. A alguna casa, amb bon acort, se feien ses panades sense ossos.

Feta sa pasta un poc forteta, s'agafava un troç, més petit o més gros segons acostumassen fer ses panades grosses o petites i guixades o primes de pasta, se buidaven d'esmitj per posar-hi ses tallades de carn, uns quants xuions (tallades de xuia) i un parell de troçets de sobressada, segons el gust, i sa tapava de pasta. Sa tapadora s'afegia a sa panada amb sos dits fent-hi aquella especia d'espinal o altres formes. Quan se tenien fetes, s'enfornaven a forn no molt fort, perquè no se socorressen. Això de sa temperatura del forn era cosa important, perquè sortissen bé i hermoses i tothom estàs content. Sortir malament ses panades era, no sols un disgust per sa madona, sinó per tota la casa.

Això de fer ses panades guixades o primes, com hem dit, era qüestió de gusts, però sentia contar a n'el meu avi, que el dia de Pasco, a Vilafranca, quan, tots asseguts a la taula, es cap de família començava a fer llesques d'una panada, que solien esser com un pá de grosses, deia: fills meus, començau a rezar es Credo, i quan acabaven de rezar-lo, sense haverse aturat de repartir llesques de panada, sortia sa primera tallada de carn. Crec que era un poc exagerat, però mos dona entendre que a algun poble, a ses panades hi havia més pasta que carn.

Els robiols son uns pastissos que també fan ses dones per a Pasco "florida", de pasta dolça i sense llevat, barrejant en diferents quantitats parells ingredients que sa pasta de panades, però amb sucre. Se fan de la mateixa manera qu'els cocarrois, però s'omplen de confitura de carabassa de cabell d'angel o de brossat, trempat amb sucre,

ous, quanyella y clovella de llimona rallada i en lloc de doblegar ses vorettes amb sos dits, se retallen, una volta ben juntades, amb un rodeta de llautó o de llauna.

D'una pasta parells a la dels robiols, afegint-hi un poc d'anissat, se feien els crespells, corets o estrelletes, de devers un dit de guixat i retallats amb motllos de llauna. Eren coses d'atlots, però els grans amb molt de gust també en menjaven.

Ses coques bambes i que a qualque poble les diven també crespells, eren pastissos propis de Nadal i fer-les duien a ses dones prous mals de cap i feines. S'emprava farina de força o de xexa molt fina, o siga, passada pel sedàs prim. Se posava llevat i tou se pastaven; quan sa pasta era tova, se tornava a pastar i al esser tova novament se feien ses coques, de devers un palm d'amples i en esser toves altre vegada s'enfornaven. A sa pasta hi posaven ous, saim, sucre, oli i un poc de patata. Parells coques se feien també pels derrers dies i a damunt hi solien posar tallades de sobressada i carabassat.

Per Nadal també era feina de ses dones fer els torrons. Coque de torró, fetes de bessó d'ametles ben molt, mesclat amb sucre, meitat i meitat, clovella de llimona rallada i un poc de quinyella; aquesta pasta s'escampava damunt una neula blanca, d'un dit de gruixa i se tapava amb un altre neula, ben pitjadeta amb sa mà, perquè s'aferràs. Sa llet d'ametla també le feien ses dones per a Nadal, per Marratxí, Santa Maria i Santa Eugènia, hi posaven els mateixos ingredients, però el bessó d'ametla pelat, ben molt a molins que aposta hi havia a n'aquells pobles, i si posava un poc d'aigo. Una vegada feta, s'havia de bollir cada dia perquè no se passàs. No hi havia geleres.

FER BUGADA.

Es rentar sa roba era feina també de ses dones a ses piques de caseva o a molts de pobles a n'els rentadors comuns que hi havia, bé aprofitant s'aigo de qualque font, pou o aljub fet pe aquets quefers. A n'els rentadors, els dilluns i algún altre dia d'entresemana, s'hi reunien ses dones del poble a rentar sa roba i passar-se per sa garrova els succeits, més els dolents que els bons, de la vila. Tal volta, per això a la gent xerradora dels mals d'altri, li diven "bugadera".

Sa millor manera de deixar ben neta sa roba blanca era fent bugada.

No mancava a cap casa de mitjana posició en amunt, el seu cossi i sa seva caldera per fer bugada. A qualque casa hi havia bugaderia, o siga, habitació aposta, on hi estaven també ses piques o sinó, trobam es cossi, bé a dins sa cuina, es pastador o coxeria i sempre empotrat un poc dins sa paret i quatre i cins palms alt; aprop i abaix, una foganya i sa caldera.

A sa bugada si posaven els llensols, demés roba de llit i tota sa roba blanca de la casa. En primer lloc se rentava sa roba de brut ben ensabonada amb sabó fluix i torsuda se componia dins el cossi. A n'es costat des cossi, per sa part de dedins, s'hi posaven quatre o cinc costelles, que solien esser de poll redonenques d'un dos dits de gruixa, un poc més altes qu'es cossi que s'amoldassen a la seva forma, més o manco. El compondre sa bugada era cosa de sebre-ho fer, perquè sa roba quedàs bé; ho solia fer sa madona vella. A n'es cul d'es cossi si posava un plat gran amb so cul par amunt, llevar ses costelles i se començava per posar-hi els llensols deixant un forat enmitj de devers un palm d'ample. A mitjant cossi s'hi colocava un cendré i se seguia component roba fins que fos ple o s'acabàs sa roba i a damunt un altre cendré, tapan-se tot amb una tela.

Els cendres eren una mena de sacs rodons, de quasi s'amplaria del cossi, de drap o de llinet, d'un palm d'altaria i se tancaven ruats a sa part d'alt, amb una veta pasada dins sa vorera. Se mitj omplen de cendra apagada d'es forn o de sa foganya, ben porgada, deixant lo corresponent a n'el forat d'el mitj d'es cossi, sense o amb poca cendra.

Composta sa bugada i quan s'aigo de sa caldera era ben calenta, se començava a buidar: això era, amb un cassot de llauna, zinc i abans d'aram, de cabuda d'uns dos litres i mitj i amb un manec de poll d'una braça, s'agafava s'aigo ben calenta de sa caldera i se buidava damunt sa roba d'es cossi mitja dotzena o un parei més de cassots, carabassots o buidadors, que amb qualsevol d'aquets noms anomenaven aquell aparell. S'aigo sortia des cossi per un forat que tenia abaix a se'n dret de sa caldera; dins aquell forat s'hi posava, ajustat amb estopa, un canó de canya, per dur altre vegada s'aigo dins sa caldera. Els cossis eren de test i mals de fer per esser tan grossots.

Quan s'havia buidat durant un parell d'hores i s'aigo de sa caldera se tapava de sabonera, sa bugada estava feta i se deixava estovar fins lo en demà matí. Treta sa roba se tornava rentar de net, se deia, ben ensabonada amb sabó fort i ben passada amb molta d'aigo i torsuda, s'estenia. Sa roba neta de bugada tenia un olor característic i agradable.

S'aigo que quedava dins sa caldera, se deia llexiu de bugada i tant s'emprava per fregar i fer blancs els trespolis, ses posts de ses matances, com per rentar-se es cap ses dones i a n'els atlots si havien aplegats pois per s'escola, sempre rebaixat, perquè n'era molt fort.

FER CARRITX.

A Sant Llorenç hi havia dones que feien ventsisos (cordes de dos cordells de carritx, d'una braça i mitja de llargs, més o meins) i n'hi havia qualcuna que en un dia en feina un feix, que n'eren vint cavallons (cada cavalló eren deu ventsisos), i cobrava, fa quaranta anys, dues pessetes i donava una pesseta a s'homo que l'hi duia el carritx de sa montanya. El carritx per fer els ventsisos havia d'esser picat.

SEGAR

Hi havia qualque estol de segadors, sempre amb so cap ple de mocadors i rebosillos i capell de paumes, si bé en aquesta feina abundaven més els homos. Quan aprop s'trobaven dos estols, un de mascles i s'altre de famelles, sa tonada d'es segar se sentia masella de cançons de picat. Una de ses tonades de segar esta recollida en l'obra dita de "M.M. e I." pag. 160. Primer ses maquines de segar i avui ses "cosexadores" han acabat amb sos estols i les seves cançons.

ESPIGOLAR

Era el recullir ses espuges que s'havien deixat segant, i era cosa ben propi de ses dones. Avui, que pareix que tot sobra i els jornals costen cars, ja s'ha deixat d'espigolar. Sa nostra excelsa poetisa, Maria A. Salva, en el seu bell poema "Espigolalles", referint-se a les espigoleres, diu:

La guerreta plena d'aigua
i el cistell del berenar,
si d'espigues no se'n troben de records bé n'hi
heurà...

Els jornals de les espigoleres eren que quatre peses o les espigolalles a mitjes.

"CA NOSTRA" D'INCA del 17-10-908, diu que a sa Quartera, el preu del blat i de la xexa era de 18 pts. sa quartera.



Foto Masqueró



MONSERRAT MASDEU:
SU PINTURA EN "ES
CAU"

La luminosidad es probablemente la característica que más hay que destacar de esta pintora, que mostró estos días pasados una interesante colección de sus obras en "Es Cau".

La pintora, figura destacada de la llamada "Escuela de Olot", nos muestra una visión personal de Ibiza, ya de por sí tan llena de atractivos, en la que plasma de una manera interesante la nítida luz mediterránea.

Con un claro dominio del óleo, una acertada utilización de las luces y una segura utilización del dibujo, la obra de esta M. Masdeu habrá de agradar al aficionado que halla en la pintura de paisaje un esparcimiento espiritual.

Pintura nítida y pulcra la de esta pintora dotada de un especial refinamiento y que da al paisaje de la isla hermana, aún más si cabe, nuevos atractivos ante la contemplación de esta obra tan sugestiva.

ARTE JOVEN EN SA
NOSTRA.

Los alumnos del "Mossen Alcover" han organizado estos días una interesante exposición. Y digo interesante no por cumplido, pues hay ante todo muchas horas de trabajo y dedicación en cada una de las obras de estos jóvenes. El interés de la exposición, que habrá de pasar desapercibido al neófito, radica en que, además de un nivel medio bastante más que aceptable, se vislumbran en una serie de trabajos futuras realidades pues ya se consigue transferir, con las limitaciones propias de la edad, esa manera especial—sensibilidad—de ver y entender las cosas. Y eso es, en definitiva, el arte.

Enhorabuena a los del Instituto, profesor y alumnos, y a seguir trabajando, pues resta mucho por hacer en esta línea si se quiere sacar de una vez por todas la cabeza de este tristísimo provincianismo que nuestro ambiente artístico, como un pesado lastre, arrastra.

Gomía.

PROXIMAS EXPOSICIONES

FOTOGRAFÍAS DE JAUME DURAN.— Para ayer tarde estaba prevista la inauguración en Es Cau de una selección de fotografías de Jaume Durán, que

presenta, en esta su segunda salida a la opinión pública, una muestra muy sugestiva y personal.

ANTONI RIERA EN POLLENSA.— El 7 de marzo inaugura en la Galería Bennasar de

Pollensa el pintor Antoni Riera Nadal.

FLORENCE M. MAHDAVI.— Directamente de París, expondrá por primera vez en Manacor la pintora egipcia Florence M. Mahdavi, que presentará óleos i obra gráfica.

Centro Artes Marciales ORIENT



El próximo jueves día 19 de octubre, a las 20 h., tendrá lugar una charla coloquio en el Centro de Artes Marciales ORIENT de Manacor.

Toni Bennassar, después de un interesante viaje con su esposa, por tierras sudamericanas, es portador de un mensaje de gran interés y actualidad.

Toni Bennassar, Ingeniero Técnico Industrial director técnico de una importante empresa de Palma, artista y autor de varios libros: "Más allá de nosotros mismos," y "Pinceladas de medianoche", tiene interesantes noticias para aquellos seres humanos inquietos, y buscadores insansables en los arcanos de la vida. Apenas quiso adelantarnos algo... pero al observador atento no le puede pasar desapercibida una palabra que brotó de sus labios con toda unción: PAXNOVA.

Toni Bennassar, tiene una cita con Ud. y, por supuesto con nosotros, el próximo jueves a las 8 h. de la tarde.

PLUVIOMETRIA

622'50 LITROS POR
METRO CUADRADO
EN 1980

Seiscientos veintidós litros y medio por metro cuadrado llovió a lo largo de 1980 sobre Manacor ciudad, según datos recogidos por la Estación meteorológica del Parque Municipal. La cifra es ligeramente superior a la media que registra habitualmente nuestra isla.

He ahí el desglose de las precipitaciones en litros mensuales por metro cuadrado:

	LITROS
ENERO	155'70
FEBRERO	23'30
MARZO	24'80
ABRIL	94'80
MAYO	66'20
JUNIO	11'10
JULIO	13'20
AGOSTO	15'20
SEPTIEMBRE	10'20
OCTUBRE	24'10
NOVIEMBRE	88'20
DICIEMBRE	95'90
TOTAL ANUAL	622'50

Tres generaciones frente a frente

A Miquel Gelabert Llull le conocen por Miquel March porque en este pueblo, un oficio bien servido, una profesión vocacional, permanece unida, en espíritu y nombre, a la persona. Y Miquel Gelabert Llull tomó el "March" de esta vieja empresa familiar—Café/Fonda Can March—que sigue siendo un local acogedor donde, por descontado, se come de maravilla.

Miquel March tiene ahora 55 años. Nació el 26, un año antes de que sus padres abrieran el Café, en la hoy avenida Salvador Juan, esquina Valencia. A los nueve años, con su chaquetón blanco, servía a los clientes:

— Entonces —Miquel March nos habla de 1935 y comienzos del 36— los sábados y domingos servíamos resopones. Tenían un centenar de clientes, casi siempre agrupados según los barrios de que procedían: "Baix d'Es Cos", "Fart àrtix", "Es Tren"... Estas noches la caja llegaba a doscientas pesetas.

— ¿Recuerdas los precios?

— Algunos: dos calamares rellenos, con salsa y almondigas, dos pesetas. Un pichón con col, también dos pesetas. Y lo mismo un plato de lomo con setas y pimientos rojos. Todo ello, por descontado, con pan, vino y aceitunas.

— ¿Y el postre?

— A veces no lo cobrábamos; iba incluido en estas dos pesetas... Otras veces, si nos pedían una naranja, cobrábamos diez céntimos; si un plátano y almendras, un real.

— ¿No había platos más económicos?

— Sí; por una ración de paella, cobrábamos una peseta. Y lo mismo por dos huevos fritos con patata.

ANUNCIE EN
"PERLAS Y CUEVAS"



MIQUEL "MARCH" Y SU MUJER, CA

También un plato de "butza" costaba una peseta, o incluso noventa céntimos. Y por media perdiz estofada cobrábamos una peseta y media.

— ¿Qué bebidas eran las que más se consumían?

— El café, que en el 36 se cobraba a quince céntimos; la "seca", y "ses herbes", que cobrábamos a diez céntimos la copa. La "seca", muy parecida a la cazalla, lo mismo que las "herbes", eran de fabricación casera.

— ¿No se pedía coñac?

— Muy poco. Teníamos una botella de "Domec" y la etiqueta se volvía vieja.

— Llegó la guerra...

— Y nuestro Café, por su proximidad a Sa Torre—donde hubo acuartelamiento— se convirtió en

lugar de reunión de los acuartelados.

— Que cantaban casi siempre la misma canción...

— Sí: "Beber y no pagar, beber y no pagar"!

— Pero supisteis organizaros...

— A los dos meses de no cerrar ni una hora, mi madre consiguió permiso para cerrar a las diez de la noche. Los precios habían subido: el café, se pagaba a siete pesetas kilo; el azúcar, a una setenta; el arroz, a setenta céntimos. Con los militares se nos facilitó algo de suministro, porque muchos comían en nuestro local; traían el pan y nos hacían algún "vale" para ir a por víveres: una carretada nos costaba noventa pesetas. El

MARCH' O LA OR LA HOSTELERIA



CATALINA PASTOR

36, empero, una docena de huevos valía ya noventa céntimos, y una gallina, tres pesetas.

— Muy pronto tuviste que hacer cargo del negocio.

— A los catorce años. Mi padre enfermó y tuve que dejar la academia donde estudiaba para ayudar a mi madre.

Doña Juana Lluï, viuda de Gelabert, está ahí. Es una mujer agradabilísima, que conserva una apacible

belleza y recuerda con fervor aquellos tiempos. Sus recuerdos constituyen, lógicamente, un irreplicable archivo de sucesos y aventuras. Los tiempos eran difíciles: una noche, pistolas en mano, entró en su Café un comando en busca de un político local que, decían, se escondía en la casa: "si no nos lo entregas, vendrás tu a Son Coletes". Fue una denuncia falsa, pero el susto no se lo quitaron en muchos años. Hoy lo recuerda con cierta amargura, pero sin rencor.

— Donde aprendisteis a cocinar, madona Joana?

— M'ensenyà una tia que tenia una fonda i havia estat amb un marquès de Ciutat...

— Miquel March: ¿seguimos la historia?

— De 1946 a 1949 volvió a ponerse de moda el Manacor "la nuit". El juego hizo su aparición. Se jugaba en tres locales: el "Frontón", "Can Tomeu des Bar" y... "Can March". En el "Frontón" se jugaba al monte, en "Can Tomeu", a "sa bolla" o "sa post", y en nuestra casa, a "banca de monte".

— ¿No tuvisteis problemas?

— No... hasta que vino la policía de Palma y cerró los locales, pero durante dos años y medio se estuvo tolerando el juego. Nosotros pagábamos los taxis que nos traían jugadores de otros pueblos; de Felanitx, Artà, Petra, Vilafranca, incluso de Palma. Era costumbre que la banca abonara los trayectos, y así lo hacíamos. Los taxis aguardaban a que acabara la partida, y todo el mundo podía verlos junto a los locales donde se jugaba.

— Ganaríais mucho dinero...

— ¡Qué va! Con el juego, a la larga, no se gana nada. Para ir tirando en unos años difícilísimos; los precios se habían disparado: los salmonetes, que en el 44 costaban a tres pesetas kilo, ahora los pedían a cuatro. Y los bistecs, igual. Un conejo, que antes costaba una peseta, ahora valía el doble. Y los cerdos cebados, de diez arrobas, por ejemplo, ya no valían cien pesetas, sino ciento treinta.

— Pero la Fonda de Can March seguía adelante.

— Teníamos treinta y seis huéspedes, todos ellos militares. Nos entregaban sus cartillas de racionamiento y no teníamos demasiados problemas, porque Can March siempre ha trabajado en régimen familiar y todos nos hemos ayudado, siempre, y seguimos ayudándonos.

— ¿Ya está aquí la tercera generación?

— En efecto: tengo cuatro hijos, y los tres mayores, Antoni, Tomeu y Miquel, acaban de hacerse cargo del negocio. Mi mujer, Catalina Pastor, les ayuda un poco: desde que cambiamos de local, el 71, los negocios se han vuelto a poner difíciles, y el nuestro no es una excepción.

— ¿Tuvisteis una sucursal, no?

— Bueno, durante veinticinco años regentamos los dos bares del Hipódromo viejo, en los que también servíamos comida durante los descansos de las carreras: nos pedían "colomins amb col", "llengua amb tàperes", "frit mallorquí", "conill amb ceba" y "calamars rellenos".

— Has trabajado mucho, Miquel.

— No hubo para mí, sábados ni domingos, ni vacaciones, ni nada. Como mi madre. Ella se levantaba a las cuatro para limpiar el local; luego, a las nueve, iba a la plaza, a comprar: con diez pesetas no podía con las dos cestas, llenas a rebosar. Hoy, alguien va a la plaza con dieciséis mil pesetas, y no trae gran cosa.

— ¿Cuál fue, o sigue siendo, el secreto de la cocina de Can March?

— Que no sobre nada, que todo lo que se sirve sea del mismo día.

— Creo recordar a ilustres comensales en tu Fonda.

— Sí; aquí han comido Alvaro Cunqueiro y Francisco Umbral, y doña Carmen Polo, y Josep Melià, y Camilo José Cela y Hellín Sol y...

— ¿Qué le servisteis a doña Carmen?

— "Botifarrons torrats i esclatasans".

— ¿Y a Cunqueiro?

— "Sopes manacorines" o "sopes amb arròs".

— Una receta de tu casa, ¿no?

— En efecto, esa: un sofrito normal (cebolla, tomate, y un ajo, que luego se saca), lomo troceado en pequeños tacos, setas y verdura del tiempo, cuanta más mejor. Unos puñados de arroz —no demasiado— que ha de coger el sabor de las verduras. Luego, cuando

el arroz está cocido, se ponen las sopas.

— Le pedimos una receta a madona Joana. ¿Una "porcella rostida", por ejemplo?

— La mejor que he comido en mi vida se asó rellena de tordos y setas, untada de aceite, manteca, limón y pimienta. Se la atraviesa con un palo a fin de que no descansen en la grasera, que debe, no obstante, colocarse debajo para recoger el líquido que desprenda y rociar con él, a menudo, el lechón. Esta receta, ahora, costaría demasiado.

— Antoni, el hijo mayor de Miquel March, tiene también su receta: "anfós a la mallorquina".

— Una vez sofrido el mero —medio hecho— se tiene preparada una grasera con perejil, acelga, cebolla, una capa de rodajas de patata, piñones, pasas y tomate troceado. Se coloca el mero encima y se le cubre de harina de galleta de Inca. Se pone aceite de oliva y se mete en el horno durante unos 35 minutos, hasta que la verdura toma color.

— Miquel; tu última receta.

— Para hacer honor a la casa, el "Trempó de Mestre March" o "Trempó de matances": se prepara hígado, lomo y setas a la brasa, troceándolo todo en pequeñísimos tacos. Se corta también en trozos muy pequeños tomate, perejil, espinaca y cebolla tierna. Se adereza todo con aceite, sal y pimienta roja, y se sirve con aceitunas negras.

Que la Fonda Can March es mucha Fonda, amigos!

RAFAEL FERRER

MASSANET



UN ANGULO DEL COMEDOR DE CA'N MARCH



LA TERCERA GENERACION

PERLAS Y CUEVAS

Revista de MANACOR

Humildad

La humildad es una obligación: todo cuanto somos y tenemos de bueno se lo debemos a Dios. La humildad es una necesidad: sin humildad no hay virtud que valga ni es posible la salvación. La humildad es un honor: el que se humilla será ensalzado de Dios y de los hombres. La humildad es un manantial de paz: el humilde vive siempre contento, y el soberbio en continua desazón. La humildad es en fin la base de toda vida espiritual sólida y verdadera; junto con la mortificación forman las dos columnas del templo interior. Nadie, puede dejar de practicarla. Para esta alma la humildad debiera llegar hasta el heroísmo, puesto que existe un abismo inmenso entre la propia imperfección y los beneficios recibidos.

¿Cómo puedo practicar la humildad?

Debe ser en primer lugar, y sobre todo, absolutamente interior; debe proceder de un movimiento más y más claro de mi mismo, de mis faltas, de mis debilidades de Dios para conmigo, de un conocimiento más preciso de su amor, de su poder de cuanto ha hecho El en favor mio. El

examen de conciencia y la meditación ayudan muchísimo al desarrollo la humildad en nuestra alma.

¿Cómo puedo practicar yo la humildad?

Debo practicar la humildad sin ostentación y del modo más discreto, guardando silencio sobre mi alma y cuanto me concierne, procurando buscar los pequeños abatimientos, los voluntarios anodada-

mientos, siempre y cuando no exista un móvil de edificación que es preciso respetar. Manifestar la acción de Dios en mí, para hacerle admirar y amar en su obra; pero al mismo tiempo empujarme más y más a los pies del prójimo y a mis propios ojos, realizando, de esta suerte, la palabra de San Juan Bautista: "Es preciso que El crezca y que yo disminuya."

E.M.

FRIO Y CALOR DE 1980

CLIMATOLOGIA

1980 fue para Manacor un año climatológicamente templado, quizás en compensación a la destemplanza que caracterizó dos de los factores básicos de la civilidad: lo económico y lo municipal.

He aquí las temperaturas medias registradas mes a mes desde el Parque Municipal. La primera columna corresponde a las máximas, y la segunda a las mínimas:

	grados	grados
Enero	14'12	4'46
Febrero	15'59	4'88
Marzo	16'80	6'34
Abril	16'23	7'22
Mayo	20'53	9'96
Junio	25'89	14'25
Julio	27'81	14'96
Agosto	30'62	18'16
Septiembre	27'88	15'81
Octubre	23'52	11'54
Noviembre	17'78	7'85
Diciembre	13'53	3'81

ORAZIO

Tiene el honor de comunicarle que a partir del martes 17

REGENTARA NUEVAMENTE

Su

PIZZERIA ITALIANA

De

CALA MILLOR

Calle Rafal

PIZZERIA ITALIANA DA GIANNA

Teléfono: 57-03-33

Cafetería

PORTO CRISTO

Comunicamos a nuestros clientes que este local permanecerá cerrado por vacaciones desde el lunes 16 de Febrero al viernes 6 de Marzo

LA CAPELLA EN TVE O LAS FAENAS DE MADRID

El lunes 9 de febrero, mientras en el Ayuntamiento estaban celebrando plenario —"una desgracia mai vé tota sola"— la Tele perpetraba otro de sus atentados a la dignidad artística: sí, salió —¡al fin!— nuestra Capella, la Capella de Manacor, pero... como salió, amigos. Que faena nos hicisteis, madrileños de nuestras entretelas.

Fue en "300 Millones", cuando el programa ya había terminado. Presentaron a Conchita Bautista como "última intervención" y luego apareció el Castaño ese diciendo textualmente: "Vamos a despedir nuestro programa DESDE PALMA DE MALLORCA, CON EL GRUPO BALEAR y uno de sus más populares temas". Funde la imagen y aparece un plano de Porto Cristo con nuestra Capella, cuyo nombre no se dijo. La cámara efectuó diversos barridos, mientras se podía escuchar, incompleto "El cant dels ocells" y se veía a Paula Rosselló en constantes primeros planos. La actuación duró exactamente dos minutos y once segundos: el tiempo exacto de emitir las credenciales del programa. Es decir, que la actuación de nuestra veterana, gloriosa y entusiasta Capella de Manacor se redujo a servir de fondo, sin tan siquiera dar su nombre, ni el de su director Rafel Nadal, ni el de su solista Paula Rosselló, ni aparecer por lugar alguno el de Manacor, ni el de Porto Cristo; se redujo a servir de fondo, repetimos, al pase "de las letras" de los que habían intervenido en el programa... hasta momentos antes.

Una vez más, discriminados, humillados y ofendidos. Y, por añadidura, con una banda

sonora tan deficiente, que, pese a haber presenciado tres o cuatro veces la proyección, que alguien

recogió en video, no hemos podido aclarar que versión se ofreció de la famosa canción de Millet/Casals.

AYUNTAMIENTO DE MANACOR

CAMPAÑA CONTRA LA PROCESIONARIA

Estando previsto por este Ayuntamiento en fechas próximas llevar a cabo la anual Campaña contra la llamada Procesionaria en los pinos de propiedad pública existentes en las vías urbanas del Término Municipal de Manacor, se publica el presente para general conocimiento del vecindario.

EL ALCALDE

selfs
Aprop Coves del Drac

service
Tels 57 00 94 - 57 03 26

PORTO CRISTO

LOS DRAGONES

NUESTRO MAR, NUESTRAS ESPECIES

MOJARRA (Variada)

NOMENCLATURA POPULAR: Choupa, pargo, sargo común, jargo, saifio, vidriada, mo xarra.

DESCRIPCION DE LA ESPECIE

La mojarra pertenece a la familia de los espárridos y al subgrupo o género DIPLODUS. Posee dientes molariformes en las bandas laterales de las mandíbulas, al igual que el raspallón, el sargo común y el sargo picudo. Podemos distinguir a la mojarra de las demás especies de su género por poseer una mancha triangular, de color negruzco, en la nuca; posee otra mancha de similares características en la aleta caudal.

La cabeza es grande y con el hocico poco alargado, los ojos, también grandes, están situados en la parte alta de la cabeza. El cuerpo es alto y comprimido. El color de la mojarra es gris plateado, poseyendo muchas irisaciones y reflejos de brillo metálico, dorados y rojizos. Esta cruzado por bandas longitudinales de color amarillento; la parte dorsal es amarillenta, siendo la segunda parte más oscura, casi de color pardo. Las aletas caudales y anales son de color negro.

Por lo común mide de veinticinco a treinta centímetros y su peso en raras ocasiones supera los setecientos cincuenta gramos.

LOCALIZACION

Vive cerca de la orilla, a escasos metros de profundidad y sus fondos preferidos son los pedregosos o algosos, se alimenta de pequeños crustáceos, sintiendo una especial predilección por la quisquilla. También consume gusanos tubícolas ("trebolitxe de roca"). Suele nadar en bandos de unos quince a veinte ejemplares como máximo. Cuando es de tamaño considerable prefiere nada sola o en compañía de dos o más de su tamaño.

Este modo de vida sólo se da durante los meses de abril a octubre; durante la estación invernal emigra a aguas más profundas, permaneciendo casi inactiva.

La mojarra, al igual que el raspallón, no duda en penetrar en diques y zonas portuarias; esa entrada suele hacerla durante el mes de julio. Esta especie tiene su hora de mayor actividad al atardecer y de madrugada, al despuntar el alba.

REPRODUCCION

La reproducción tiene lugar en los meses de septiembre y octubre. Durante esta época, cambia sus colores y las

manchas negras, tan características de su cola y cabeza se vuelven de color azulado. La hembra suele poner alrededor de veinticinco mil huevecillos flotantes, que formarán parte del placton. En tres semanas nacerán las pequeñas que permanecerán en este hábitat aproximadamente mes y medio, es decir hasta mediados de noviembre, dependiendo este factor de la bonanza del tiempo y de los frios. Una vez pasado este período la mojarra medirá aproximadamente de cinco a siete centímetros; entonces ya empezarán a notarse los primeros frios de invierno, circunstancia que aprovechará para emigrar a aguas más profundas y allí comenzará su período de inactividad, preparándose para acercarse a las costas en la próxima primavera, cuando habrá alcanzado diez o doce centímetros.

SU PESCA

La mojarra puede pescarse mediante varios sistemas; en la modalidad de "roquer", aunque estas capturas serán muchas veces casuales y no podremos decir precisamente que vayamos a pescar mojarra pescando así, por muy buena zona que conozcamos; pero lanzando el carrete, al salir el alba o al anochecer, en lugares en donde sepamos que abundan estos peces, puede capturarse alguna de buen tamaño. Para este sistema de pesca emplearemos cebo de quisquilla.

También puede pescarse con palangres, durante los meses de abril y mayo. Deben calarse en zonas en donde abunden, por lo general cerca de la orilla y en el período de tiempo que he citado antes ya que es cuando en dichos meses la mojarra empieza a acercarse a la orilla.



La mojarra, espárrido de ley.

Recuerdo a los aficionados al deporte de la pesca que calar palangres no les está permitido por la ley, ya que esta es actividad únicamente profesional; sin embargo el pescador aficionado puede calar pequeños palangres "palengrons" y lienzas con contrapeso "suradas" que dan un resultado análogo a los palangres de profesional.

Los cazadores submarinistas sienten también especial predilección por las mojarra y las cazan en abundancia y, por lo general, los ejemplares mayores; los aficionados a la caza submarina prefieren pescarlas al atardecer que es cuando se ve mayor número de estas especies, generalmente en pequeños cardúmenes.

Pero sin duda alguna, el sistema más eficaz es la pesca con "pu", pesca de la que nos estamos quedando con muy pocos aficionados, quizás por lo antiguo de su sistema o por la simplicidad de sus aparejos en contrapunto con los grandes carretes sacadores y las enormes cañas de fibra actuales, por eso, quizás "haga poco plan" lanzarse a la orilla del mar con una caña de tres o cuatro metros como máximo y con un anzuelo atado al final del hilo de la misma longitud que la caña. Es una lástima, puesto que es un modo de pesca de los más hermosos y emocionantes. El pescador de "pu" sale para su pesquera al amanecer o al atardecer porque sabe de antemano que estas son las horas en que la mojarra registra más actividad. El pescador busca una punta o un lugar accesible en donde sabe que se acerca la mojarra; empieza a cebar las aguas con "pu", y si el agua es transparente pronto verá aparecer las primeras. Por lo general no entra en la pesquera en grandes bandos, sino en pequeños grupos de tres o cuatro, por esto, el pescador, al pecnotarse de que ya hay varios ejemplares en su pesquera no duda en lanzar el anzuelo. El aparejo de este tipo de pesca es de los más sencillos, el sedal, de los números veintiseis o veintiocho, debe de tener veinte o treinta centímetros menos que la longitud de la caña, recordemos que al sacar un ejemplar la caña se doblará y, en consecuencia, el hilo si es tan largo como la caña pasará por debajo de ésta haciendo muy difícil sacar el pez del agua. El anzuelo puede ser de los números cinco o seis, aunque a veces depende del tamaño de las mojarra o de el modo de picar de éstas el uso de uno determinado. Si la mojarra que entra en la pesquera es de gran tamaño se debe de utilizar un anzuelo de los números tres o cuatro. También puede ocurrir que la mojarra, aun siendo de buen tamaño, pique



Pesca de la mojarra desde el muelle o escollera. Este tipo de pesca debe practicarse a partir de julio.

vagamente el anzuelo, en mallorquín a este tipo de picada se le llama "picar de prima". Cuando pica de esta manera se hace más difícil su pesca porque no engulle el anzuelo y el anzuelo acaba por clavarse en la piel del morro del animal y al sacarla es muy fácil que escape. Cuando esto ocurra deberemos emplear los más pequeños y a ser posible con el pedúnculo de atar más corto, de esta manera la mojarra engullirá el anzuelo.

Este tipo de pesca puede a veces durar poco tiempo; el tiempo en que oscurece y después no pica más en toda la noche, aunque en ocasiones se prolonga hasta altas horas de la noche. Todo dependerá de la cantidad de mojarra que haya en la pesquera y de la actividad que estas den al anochecer; por lo general la mojarra pica más los días de luna nueva y cuarto creciente. Cuando es luna llena o cuarto menguante solamente suelen picar en el momento en que oscurece el día, o en su caso si las pescamos al amanecer, en el momento en que despunta el alba. Estos son unos puntos muy a tener en cuenta.

Se suele pescar esta especie con "pu", de mayo a octubre; durante los que median de finales de junio hasta octubre la mojarra penetra en los diques portuarios, pudiendo pescarse a esta incluso dentro de las calas. Nuestro Porto Cristo es un ejemplo claro; durante dicho período pueden pescarse estos ejemplares dentro de esta cala y algunas veces con muy buenos resultados; aunque si se quieren realizar más grandes capturas es más aconsejable la pesca exterior.

En resumen, podemos decir que la pesca de la mojarra es una de las más emocionantes de todas, sobre todo si se la pesca con "pu", es emocionante por la violencia de sus picadas al quedar prendidas en el anzuelo, esto hace que muchas veces, si el pescador está un poco distraído, se de un pequeño susto; pero la emoción de este tipo de pesca viene cuando sacamos al ejemplar a la superficie: la mojarra lucha violentamente, con desesperación, dando coletazos y, en consecuencia, haciendo variar la dirección del sedal.

De verdad que vale la pena pescar esta especie con "pu" y de la manera descrita en este capítulo.

SU CONSUMO.

La carne de la mojarra es blanca y consistente, una de las más sabrosas de los espárridos. Los ejemplares mayores pueden consumirse al horno, con verduras. Los de mediano tamaño, (doscientos o trescientos gramos) son exquisitos a la parrilla, aderezados con un poco de ajo y perejil y con algo de picante, poco, ya que abusando de éste el pez disfraza su sabor y no se podrá apreciarlo bien.

EMILI HENARES ADROVER.

ENVIO: Dedicat a Antoni Grimalt, que només té dotze anys, i a l'estiu i tardor pasats, ha vengut moltes vegades amb mi a pescar ses variades amb pú, i em feia aprop a agafarne tantes com jo mateix. Pensau que no les havia pescades mai, abans.

Fins i tot em va arribar a guanyar més d'un parell de pics. Vos ho asseguro!



Pesca de la mojarra "modalidad roquer" desde embarcación y al amanecer.



Preparación de un palangre profesional.

BOWLING CLUB

CALA MILLOR



SEIS PISTAS AUTOMATICAS



SERVICIO DE CAFETERIA

LA EMPRESA ESPERA VERSE HONRADA CON LA PRESENCIA DE TODOS LOS AFICIONADOS AL DEPORTE DE LOS BOLOS.

PASEO MARITIMO (BAJOS DE "LOS TOROS") - CALA MILLOR



**SOCIEDAD COOPERATIVA LIMITADA
DE CONSTRUCCION PORTO CRISTO
(CONS/PORT)**

CIF: F-07070039

**VENDO
EN
PORTO
CRISTO**

PLANTA BAJA - Ideal para local comercial
TERCER PISO - Atico
Situación: calle Puerto esquina Pinzones
Superficie: 140 metros cuadrados

EN BUC O TERMINADOS
INFORMES: Cooperativa limitada
de Construcción
Porto Cristo CONS PORT
Plaza Ramón Llull, 22-B Tel. 551356
MANACOR

LEA

"Perlas y Cuevas"

**ANUNCIE EN
"PERLAS Y CUEVAS"**
El presupuesto invertido
en publicidad rinde el
mil por ciento.

**VENDO PISO
EN MANACOR**

INFORMES:
TELEFONO 29.85.35

COSME ADROVER B.

Fotógrafo

**ATIENDE PERSONALMENTE
RUEGO CONCIERTEN HORA**

En MANACOR: Pto XII, 5
(Udla Informes)

ESTUDIO:
Tous y Maroto, 10
Tel. 22 42 21 - PALMA

COCINA INSOLITA

HUEVOS CRUDOS EN TUBO

Buena noticia para los excursionistas, amantes del camping, montañeros, viajeros o amas de casa en general: una firma francesa acaba de poner a punto un concentrado de huevos crudos con el que hacer exquisitas y deliciosas tortillas a la francesa, huevos revueltos, salsas y cualquier tipo de pastelería.

Este producto, bautizado "confidoeuf" se presenta en tubos (como si fuera pasta de dientes) o en cajas y se conserva perfectamente a temperatura ambiente durante lo menos un año. No ocupa sitio ni en la mochila ni en el refrigerador y no se rompe.

Se trata, dice su creador e inventor, de una pasta concentrada de huevos crudos muy poco salada. Su calidad bacteriológica es excepcional puesto que contiene menos de 1.000 germenos por gramo, cuando según la legislación francesa, país de origen del invento, permite hasta un 100.000. Todas las cualidades organolépticas y técnicas del huevo fresco se han conservado íntegramente. En el momento de su consumo basta con añadirle un poco de agua.

"Confidoeuf" acaba de tener su presentación oficial en París, durante el SALON INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACION "SIAL" celebrado en el Parque de Exposiciones de la Porte de Versailles.

**NO TIENE NINGUN
DERECHO A JUGAR
CON LA VIDA DE SU
PROJIMO: SEA
PRUDENTE EN
CARRETERA.**

PROPINA

Media docena de contertulios hablando de la propina. Hablando temerosamente. Cada cual con su tema: que si está bien, que si está mal la propina; que si procede o no, que si tiene sentido compensatorio o de contraprestación, que si fue que si vino, que si tal que si cual. En resumen, palabras y palabras hasta el acaloramiento. Nos acaloramos por nada.

La propina es una costumbre más bien neutra. De carácter versátil. En ciertos casos se da y en otros no. Nadie sabe por qué. ¿Por costumbre, por euforia? Porque sí? porque...

Suele darse propina en el bar, en la peluquería, al acomodador de cine o teatro, al taxista, al invidente de los "veinte iguales"... No suele darse propina al heladero, al cobrador del autobús, en la tienda de comestibles, en la expendeduría de tabacos... Antes se daba propina al cartero. Hay una fácil manera de eludir la propina, y es anticipándose a dar las gracias con simpática actitud.

Sea de la propina lo que fuere, a quien le alcance bien va. Especialmente cuando es en realidad un sobresueldo, por contar de antemano con un sueldo digno y justo.

Sólo propinas cobraba un guardacoches al que conocí —hace ya muchos años— en las afueras de un campo de fútbol. Al terminar el partido, cuando salían los espectadores, el guardacoches abría cortesmente la portezuela de éste y ése y aquel vehículo para que entrase con mayor comodidad y rapidez su propietario, quien, por supuesto, correspondía a tal servicio con alguna moneda. Entonces, por lo visto, no se cerraban tan rigurosamente los coches, ni eran robados con tanta facilidad como ahora. Si vencía el equipo local aumentaba considerablemente la recaudación de guardacoches; con la alegría de haber ganado cualquiera aflojaba el bolsillo. En otro caso, la pérdida en lo deportivo creaba malhumor y hoscas maneras y hasta cicatería. Así me lo confesaba el mismo interesado.

En cierta ocasión hube de dar propina de segunda mano. Fue por un mendigo a quien traté. Charlaba con él a menudo. Y, claro, me pedía limosna. Y yo, naturalmente, se la daba.

Aquel mendigo comía poco pan y no ocultaba su afición a la cerveza. Para una cerveza —hacia calor— me pidió una vez. Le di exactamente su importe. Me dijo: "Dios se lo pague", que es más que decir "gracias". Y fue hacia el bar. Volvió inmediatamente sobre sus pasos para reclamarme lo que iba a dar de propina.

AUTOCARES MANACOR

HORARIO DE INVIERNO

PORTO CRISTO - MANACOR 8 - (9,40 laborables) - (10,30 festivos) - (12,50 laborables) - 14,15 - 17,30 - 19,15 - (20 laborables)

MANACOR - PORTO CRISTO 7,30 - 10 - 11,15 - (13,15 lunes) - 14,45 - 18,30 - 20,45.

MANACOR - PALMA (Laborables) 8,30 - 10 - 14,45 - 18. (Festivos) 8,30 - 14,45 - 18

PALMA - MANACOR (Laborables) 10 - 13,30 - 17,15 - 19,45. (Festivos) 10 - 19,45

MANACOR - CALA MILLOR (Laborables) 6,30 - 11,15 - 14,20 - 18,15.

CALA MILLOR - MANACOR (Laborables) 7,45 - 9 - 12,30 - 19 - 19,30.

MANACOR - S'ILLOT (Laborables) 11,15 - 18,30. S'ILLOT - MANACOR (Laborables) 9,15 - 19,45.

MANACOR - C. MALLORCA (Laborables) 7 - 18,15.

C. MALLORCA - MANACOR (Laborables) 7,45 - 19.

MANACOR - SON SERVERA (Laborables) 6,30 - 14,20 - 18,15.

SON SERVERA - MANACOR (Laborables) 8 - 19,10.

MANACOR - SAN LORENZO (Laborables) 6,30 - (11,30 lunes) - 14,20 - 18,05 - 20,35. (Festivos) 20,35

SAN LORENZO - MANACOR (Laborables) 8,15 - 14,30 - 19,15. (Festivos) 14,30.

MANACOR - ARTA (Laborables) (lunes 11,30) - 14,20 - 18,05 - 20,35. (Festivos) 20,35.

ARTA - MANACOR (Laborables) 8 - 14,10 - 17,35. (Festivos) 14,10.

MANACOR - CALA RATJADA (Laborables) (lunes 11,30) - 14,20 - 18,05 - 20,35. (Festivos) 20,35

CALA RATJADA - MANACOR (Laborables) 7,30 - 13,45 - 17,05. (Festivos) 13,45

UN GOLPE... UNA CARCAJADA... UN SALTO... RISA A GRAN ESCALA...
UN MAS ESPECTACULO DE ACCION Y DIVERSION CON "EL BORRACHO", "EL MONO" Y "LA SERPIENTE"



Director:
WILSON TONG
EASTMANCOLOR

CUANDO TODO PARECIA PERDIDO
PARA EL SU AMIGO "EL MONO"
LE ENSEÑO COMO VENCER
A SUS CRUELES Y
PODEROSOS ENEMIGOS

SALA IMPERIAL

HOY, GRAN EXITO

PRIMERO...
"KRAMER CONTRA KRAMER"
AHORA...
"¿DONDE ESTA MAMA?"



Lee J. Cobb

James Whitmore
Renato Cestí
Marina Malfatti
Adolfo Celi
Cyril Cusack

Director:
Mario Carrazzo

FOTO - CINE - VIDEO

ALFONSO LORENTE

JAIME II, 12

BOSCH, 1

TEL: 55 10 98

MANACOR

HEMOS VISTO

DOS SERIES B.

Las películas pertenecientes a la Serie B, son producidos realizados y destinados únicamente a satisfacer y cubrir las exigencias de programación que el mercado interior americano exige. Es decir, son films hechos para complementarse entre ellos, en programas dobles, en locales de segunda fila, y su finalidad radica en que, con el mínimo presupuesto, se pueda ofrecer al público las más altas dosis de violencia, sexo, denuncia, terror o, incluso, secuelas o imitaciones de otras películas de más envergadura.

Logicamente es un cine "barato", hecho por cuadros y equipos de rodaje reducidos al máximo, con directores y actores noveles o, en su mayoría, procedentes de la televisión. Las productoras que las financian son pequeñas e independientes y totalmente al margen de las multinacionales.

Aunque parezca lo contrario, por lo general no suelen ser malas películas, sino trabajos eminentemente industriales, populares y técnicamente correctos, con argumentos de "género", variados y sencillos. Es un cine de escaso futuro para los que en él trabajan, ya que, un actor que haya hecho series B difícilmente podrá aspirar a metas más ambiciosas. Es, en definitiva, una industria dentro de otra industria.

Tanto "Scorchy" como "Viscosidad" entran de lleno en este tipo de cine.

"SCORCHY", LA RUBIA DEL CALIBRE DEL 38.- U.S.A., 1976. Con Connie Stevens. (Local de estreno: Sala Imperial. 21 Enero 1981).

"Scorchy" es una agente federal mezcla de James Bond y Los Angeles de Charlie, interpretado por Connie Stevens actriz que tuvo sus momentos gloriosos a principios de esta década.

La trama, verdaderamente, no es nada original pudiendo ser sacada de una simple historia de un serial televisivo. Su director, con técnico rudimentaria y pedestre, mezcla, con bastante torpeza, erotismo con grandes dosis de acción también resueltos de una manera muy poco imaginativa y, a veces, cayendo en el más profundo pozo del ridículo que solo hace levantar continuas risas en los espectadores.

"Scorchy" es una película torpe, tan tópica como un vulgar telefilm, tan irritante como una mala película de "género".

"VISCOSIDAD". U.S.A., 1979. De William Sachs, con Alex Rebar. (Local de estreno: Cine Goya. 27 Enero 1981).

Nadie lo pone en duda, el cine de terror sigue de moda, gusta a la gente y por eso arrasa taquillas. La prueba no puede estar más

clara cuando hace algunos días se han dado a conocer los últimos cálculos realizados en el mercado americano, que aseguran que el 37 por 100 de la recaudación bruta provienen de películas de esta índole.

Obviamente, Manacor no está al margen de esta invasión y en estos dos meses últimos hemos podido ver películas como "La invasión de los ultracuerpos", "Apocalipsis canibal", "Phantasma", "El despertar" y "Viscosidad", estando pendiente de estreno "El retorno del hombre lobo" y "El carnaval de las bestias" que son las dos últimas de Paul Naschy; "Las hijas de Drácula", "Macabro", "La centinela", "Morir de miedo", "La casa de la colina de paja", "Las dos caras de Julia", "La casa del pecado mortal", etc.

"Viscosidad" no es, por supuesto de las mejores pero tampoco de las peores. Sigue fielmente los cánones trazados por este nuevo cine de terror donde dejan olvidados la angustia, el suspense y la emoción para adentrarse dentro del cine sangriento, repelente, viscoso y nauseabundo y morboso.

La trama es válida, aunque no sea del todo original, ya que cuenta la degradación de una persona afectada por una extraña enfermedad, que lo convierte en una materia amorfa y viscosa que se va diluyendo así como pasan los días. Los efectos especiales de Rick Baker (el actor que interpretó a King Kong en la producción de Dino de Laurentis) son lo mejor del film, consiguiendo en algunos momentos crear un tono y un ritmo en la historia verdaderamente asombrosos.

En cambio, es una auténtica lástima que el director no le haya dado un toque más personal, limitándose a dirigirla como un simple telefilm.

Pero, a pesar de todo, la cinta tiene momentos brillantes, donde hace gala de un gran sentido del humor, la cabeza flotando del pescador, o la recogida de los despojos humanos por parte del basurero, son su mayor prueba de que nos encontramos delante de un producto, sino estimulante, si muy conseguido y que cumple a pesar de sus muchísimos defectos, la función por la que fue creado.

TONY

EL ES... AMERICAN GIGOLO EL AMANTE
MEJOR PAGADO DE BEVERLY HILLS
VENGA A VERLE... AUNQUE CON EL PELIGRO
DE NO OLVIDARLE DURANTE TODA SU VIDA



Paramount Pictures presenta una producción de Freddie Fields. Una película de Paul Schrader. Richard Gere en "American Gigolo". Lauren Hutton. Productor ejecutivo Freddie Fields. Producida por Jerry Bruckheimer. Música compuesta por Giorgio Moroder. Escrita y dirigida por Paul Schrader. Banda original en discos y cassettes Polygram. Una película Paramount.

CINE GOYA

HOY, FABULOSO EXITO



**El Próximo Año,
A La Misma Hora**

ELLEN BURSTYN y ALAN ALDA en "EL PRÓXIMO AÑO, A LA MISMA HORA"
Una producción Walter Mirisch / Robert Mulligan.
Guión de BERNARD SLADE. Basado en la obra teatral de BERNARD SLADE.
Premiado por el teatro por MORTON GOTTTLIEB. Música de MARVIN HARRIS.
Producción por WALTER MIRISCH y MORTON GOTTTLIEB. Dirigida por ROBERT MULLIGAN.

PANTALONES

LLULL

sastrería

Jaime Domenge, 12

MANACOR

Mitorn, 8. - S'ILLOT

Sastrería - Confección

auran

Avda del 4 Septiembre, 19 - Tel. 55 01 75

Manacor

UNA LUCHA A MUERTE POR LA SUPREMACIA DEL PODER EN EL ESPACIO EXTERIOR

AQUELLOS EXTRANOS HUMANOIDES
NO ESTABAN DISPUESTOS A DEJARSE
ARREBATAR EL ESPACIO

Su existencia estaba amenazada por una extraña civilización...



"DARK GALACTICA: Opus alien" UNA PRODUCCION GLEN A. LARSON RICHARD HATCH -DAVE BENNETT, LORNE GREEN - LLOYD MINNER
 GLEN A. LARSON, JIM CARLSON & TERENCE MCGOWELL - NEN PETTUS & GLEN A. LARSON, MICHAEL SLASH - GLEN A. LARSON
 RONALD BELICARDU, DAVID J. O'CONNELL - VINCE EDWARDS, CHRISTIAN L. HYATT - STU PHILLIPS (C) 1994 BY PHILIPS (C) 1994 BY PHILIPS

Para todos los públicos

CINE GOYA

PROXIMA SEMANA



El martes
"FAMA"

Para el próximo martes, el CINE CLUB PERLAS, en su función habitual ofrecerá a sus socios la producción americana "Fama", dirigida por Alan Parker, del que hemos podido ver dos films tan conseguidos y diferentes a la vez como "El expreso de medianoche" y "Bugsy Malone".

En "Fama", Parker nos ofrece una exposición de personajes de diferentes condiciones unidas por un objetivo común; conseguir la fama.

Esta película fue presentada en el último Festival de San Sebastián. Su pase se hará en el Cine Goya.

Para el martes 24, en Sala Imperial, se proyectará "Misterios" de Paul de Lussanet, protagonizada por Sylvia Kristel.

"Misterios", basada en una obra de Knut Hamsun, tiene, además de Sylvia Kristel, en sus principales papeles a Andrea Ferreol y Rita Tushingham. Es una coproducción entre Francia y Holanda.

MORTS

MARIA RIERA VALLESPÍR morí el 9 d'aquest febrer, al 85 anys. Rebin el condol la seva filla Margarida, el seu gendre, Llorenç, Febrer; neta i altres parents.

GUILLEM RIBOT
MESTRE passà a l'altre món
als 61 anys, dilluns dia 9.
Rebin els seus germans,
Bernat, Josep i Antònia;
cunyades i altres familiars,
el nostre sentiment.

CATALINA SUNER
SUNER morí a Son Macià, dimecres passat, als 86 anys. Als seus fills, Margalida, Catalina, Joan, Poloni, Francisca, Maria, Antònia i Sebastià Duran; fills polítics, Gabriel, Bàrbara, Joana, Miquel, Catalina, Joan, Bartomeu, Joan, Miquel i Antònia; nets, besnets i altres parets, el nostre condol.

MIQUEL UMBERT
ESTRANY morí el 6 de febrer, als 51 anys. El nostre condol a la seva mare, Maria Estrany; germans, Antònia i Rafel, cunyada, fiol i altres parents.

ANTONIA GALMES
MESTRE morí a la
venerable edat de 81 anys,
el 4 d'aquest mes.
Acompanyam al seus fills,
Antoni, Pere i Catalina
Parera; gendres, nets i
germans en la tristesa
d'aquests dies.

FRANCESC CAYON
G O M I L A morí
inesperadament a Ciutat, el
dos de febrer, a 54 anys.
Vagi per la seva esposa,
Catalina Pomar; fill, Pere;
nora, Isabel Font, germanes
i net, el més sincer
sentiment.

JOAN ARTIGUES
SANSO morí al Port, el 5 de

febrer, als 79 anys. Rebi la seva esposa, Francesca Llinás; fills, Magdalena i Bernat; fill polític i altres parents, el nostre condol.

AGUSTI SUREDA GRIMALT puja al cel el 4 d'aquest mes, a l'edat de 6 anys. Ens unim al doolor dels seus pares; Guillem i Petra; germana Maria; padrins, cosins i altres familiars.

LA MORT D'EN MIQUEL REUS

Inesperadament, després d'una intervenció quirúrgica, moria en Miquel Reus Gomila, a primera hora del dimecres 11 de febrer. En pau descansi.

En Miquel Reus era una persona popular, i, per tant, estimada. Els seus 55 anys estaven plens d'acudits, per paraules agradoses, de viure intensament la vida. Cantà a La Capella i va intervenir en qualque representació de l'Agrupació Artística. Era un bon aficionat a la música, de la que tenia coneixements molt estimables.

Aquests darrers anys dedicà tota la seva activitat al garatge familiar, un dels més antics i prestigiosos del poble. Coneixia la mecànica dels cotxes a la perfecció, estimava l'ofici i en feu d'ell una obsessió vocacional.

Al cel sia l'ànima d'En Miquel Reus, amic d'estona, i vagi per la seva germana, Margalida; nebots, Antònia i Guillem Febrer, i Jaume Prats; padrins i altres familiars, el testimoni de la nostra més ssincera condolença.

AYUNTAMIENTO DE MANACOR

ANUNCIO

Se comunica a todos los titulares de nichos o sepulturas del "Cementerio Municipal" pasen por estas Oficinas Municipales (Ngdo. Estadística) durante las horas de oficina, del 15 de febrero al 15 de marzo, provistos del correspondiente título a perpetuidad o de concesión temporal, a fin de actualizar el censo.

EL ALCALDE
Fdo. Jaume Lluís Bibiloni

.JOVENT
.JOVENT
.JOVENT
blue jeans

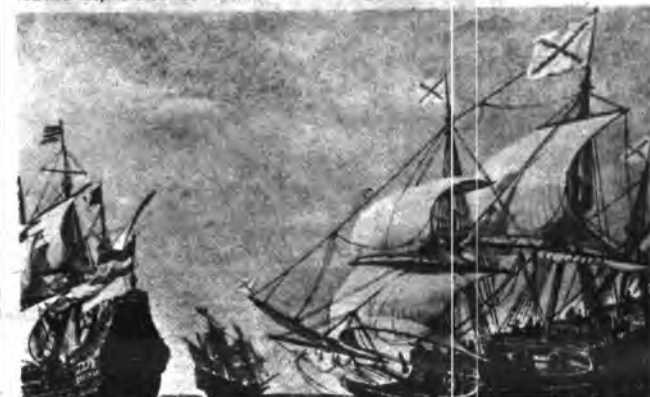
SALVADOR JUAN, 69
MANACOR

La Marina Española en los Siglos de Oro

El tiempo que abarcan los siglos XVI y XVII son años de gloria y decadencia de la política española, son los años del Imperio donde no se ponía el sol, y cuyos ejércitos imponían su ley en los campos de batalla europeos. Sin embargo, la España de los Austrias, tenía una marina, mejor dicho, una organización marítima muy deficiente, lo que no fue obstáculo para la consecución de grandes éxitos militares —como Lepanto— y de grandes descubrimientos geográficos que llevaron a los españoles por los cinco continentes en sus exploraciones y aún hoy la toponimia de muchos lugares recuerda su paso; basta con recordar Filipinas, en honor del rey Felipe II; Australia como homenaje a la Casa de Austria, reinante en España; Carolinas, en honor de Carlos II; Marianas para recordar a la reina regente María de Austria.

Pero España, como potencia imperialista que era, necesitaba asegurar las comunicaciones con su imperio y al ser éste un imperio disperso se veía obligada a recurrir a la marina de guerra, pero desgraciadamente, como ya he dicho, estaba falta de una organización eficaz. De principio no existía una verdadera marina de guerra. Para su consecución se tendrá que esperar a la dinastía borbónica, que fue su organizadora. Ciertamente existía en Castilla el cargo de Almirante de Castilla, título de origen medieval y más bien de carácter honorífico, siendo entregado el mando de la flota a quien el rey deseaba hacerlo, que no siempre era el más capaz.

Naves españolas de comienzos del siglo XVII



Otro handicap de la marina era la construcción de los buques y pocas veces existió una política de construcciones navales destinadas al único fin de formar una flota guerrera. El país fue deforestado en tiempos, sobre todo, de Felipe II, pero sin haber una política de repoblación forestal. Dicha construcción se hacía principalmente en los astilleros vascos ya que los catalanes (atarazanas) estaban en completa decadencia y su marina había dejado de ser la que los llevó a la conquista del Mediterráneo y, al gran Roger de Lauria, a decir que ni los peces se atrevían a cruzar el mar sin llevar pintadas las cuatro barras. Prueba de esta falta de una marina de guerra fue la contratación de la flota genovesa (la gran ciudad italiana enemiga de Barcelona) de los Doria, por parte del rey Carlos I, a cambio de ventajas comerciales que acabaron de hundir el comercio catalán y el naciente desarrollo económico de Castilla, ya que como dice Vicens Vives los genoveses representarían el papel que hoy tienen los japoneses, introduciendo mercancías a más bajo coste pero de peor calidad. Indudablemente la flota de los Doria sirvió al César Carlos para frenar el avance turco en el Mediterráneo occidental, manteniéndose el duelo hasta la victoria definitiva de las armas cristianas en Lepanto.

El otro problema que tardó en superar la armada española fue la concepción de los buques militares ya que en su gran mayoría estaban concebidos para las travesías atlánticas en la protección de los convoyes que iban a las Indias o venían de ellas, para lo cual eran empleados grandes buques de gran tonelaje (existen muchas ordenanzas estableciendo primas para las naves de mayor tonelaje). Eran los famosos galeones, pero desgraciadamente demostraron quyeran ineficaces ante los pequeños pero rápidos buques ingleses que se enfrentaron a ellos cuando Felipe II se decidió a enviarlos contra Inglaterra en la llamada "Armada Invencible". Además a estos galeones les resultaba imposible pasar la barra de San Lucar para llegar a Sevilla, escala obligada del tráfico de Indias.

En definitiva cuatro fechas marcan la gloria y la decadencia de la marina española: 1571, la gran victoria de la flota cristiana mandada por Juan de Austria, en el Golfo de Lepanto, sobre la flota turca. 1588, destrucción de la Armada Invencible por la flota inglesa de los Tudor; este hecho representa un golpe mortal para la marina española, que es apuntillada en la batalla de las Dunas frente a los holandeses. Y destruida en Trafalgar en 1805, derrota de la que la flota española ya no se recuperaría.

LORENZO FEMENIAS BINMELIS

J. GARCIA MALLADA HABLA SEGURO Y CLARO: HAY QUE AMPLIAR EL CEMENTERIO, NO BASTA CONSTRUIR NICHOS QUE SE AGOTAN EN TRES MESES

EL PROBLEMA DE MORIRSE

Nichos municipales disponibles hoy para un entierro decoroso, no hay ni uno —dice José L. García Mallada— pero dentro de pocas semanas puede quedar resuelto el problema. Y, por descontado, tampoco se puede adquirir, ahora mismo, ningún otro nicho, ni a un particular ni a una empresa; no se de ninguno que esté en venta.

Evidentemente, la problemática de nuestro cementerio municipal es grave.



— Durante la alcaldía de Llorenç Mas, 5 de marzo del 80, se decidió enfrentarse con el problema de la falta de nichos. Ahora, a raíz de aquella gestión, se están terminando 350 nichos de los cuales han sido adjudicados 300 a particulares. ¿Es así?

— Sí. En el Ayuntamiento se abrió una lista de espera, y ahora, acaban de ser adjudicados (no entregadas) las trescientas primeras peticiones de nichos. El remanente, que tengo entendido supera los cincuenta previstos... se lo reserva el Ayuntamiento para sus necesidades.

— Señor García Mallada: ¿quedarán cubiertas las necesidades?

— Para un brevísimo plazo, sí. Pero dentro de unos meses puede aflorar otra vez el problema.

— ¿Puede decirnos por qué?

— Dejando aparte que no se han cubierto todas las peticiones, y que estas han de sucederse sin interrupción, cabe subrayar que la adjudicación, a particulares, de los 300 nichos no presupone que estos vayan a cubrir las 300 primeras necesidades. Lo que sí va a ocurrir es que estos 50/70 nichos de remanente municipal queden agotados en corto plazo.

— En este punto cabría preguntarse: ¿para quién son los nichos: para el que tiene dinero para comprarlos o para el que tiene un muerto en casa?

— Por descontado, una persona tiene derecho a una concesión, pero considero que los nichos de propiedad municipal no han de ser adjudicados sino cuando alguien los precisa.

— Entonces, lo que el Ayuntamiento debería hacer, es una ampliación del cementerio, para que quien

quiera construir, pueda hacerlo.

— Claro que sí.

— ¿Por qué no lo hace, entonces?

— No lo sé.

— Tengo entendido que se ha hecho una oferta —no sé si con carácter formal o de tanteo— en el sentido de que una empresa que, al parecer, goza de la confianza municipal, se comprometía al cercado de los terrenos previstos para la ampliación, a cambio tan sólo de unos solares para sepulturas.

— De poder confirmarse, podría ser una solución a tener en cuenta.

UN ACABADO FARAONICO

— ¿Le parece adecuado Sr. García Mallada, la normativa de construcción de nuestro cementerio?

— Es muy costoso este sistema, tanto para la excavación como para el acabado de los nichos. Y no hablemos de las capillas: si un nicho, a precio de coste, sale por unas 20.000 pesetas, a una capilla con diez nichos (200.000 pesetas) debe añadirse otras cuatrocientas mil para mármoles, columnas de la fachada, etc.

— ¿Cómo haría usted la ampliación?

— Eliminaría las capillas,

así como las excavaciones más costosas. Construiría sólo nichos, que pudieran adjudicarse, si lo desean, en "grupos familiares".

— Tantos nichos resultarían una inversión considerable.

— No se... La demanda cubriría gran parte de los costos. Ahora mismo, a raíz

de la construcción-adjudicación de los 300 nichos, el Ayuntamiento no ha tenido necesidad de echar mano al préstamo previsto, toda vez que las cantidades a cuenta le han permitido —dicen y digo— afrontar la inversión.

EL FANTASMA DE LA ESPECULACION

— Sr. García Mallada: ¿por qué se teme tanto a la especulación?

— Quizá porque no se afrontó el problema cuando se debía. El Ayuntamiento, desde un tiempo a esta parte, parece consciente del problema, pero habrá de llegar a la conclusión de que ampliar el camposanto deberá hacerlo él o la empresa privada; lo que no podrá hacer... es no ampliarlo.

— En su Compañía —FINISTERRE, S.A.— señor García Mallada, tendrán también problemas...

— El Ayuntamiento no ha querido vender ninguno de estos 300 nichos a las Compañías. No existen terrenos donde edificar. Ya

puede imaginarse la situación.

LO QUE CUESTA UN MUERTO

— Creo que han aumentado ustedes las primas del seguro y el importe de sus servicios.

— Hemos aumentado algo, un diez por ciento como máximo. Nosotros no damos una cantidad en efectivo —que podría mantenerse— sino unos servicios, que aumentaron considerablemente: caja, cera, esquelas, impuestos municipales...

— ¿Cuántos les han aumentado el impuesto municipal?

— El seiscientos por cien.

— ¿Puede repetirlo, por favor?

— El seiscientos por cien.

— ¿Cuánto cuesta, ahora, un servicio normal?

— Unas treinta y cuatro mil pesetas.

— ¿Puede desglosar las partidas?

— La caja vale unas 8.000. El personal —dos personas pendientes durante veinticuatro horas—

12.000; las esquelas, 1.200. El coche, impuestos, etc. En según que parroquia, 1.000 pesetas para el funeral. La garantía de Finisterre cubre el servicio, nicho y traslado desde cualquier lugar de la isla.

“NO PEDIMOS SUPLEMENTOS”

— Todo incremento de precios es impopular y siempre hay quien no lo asimila, pero yo puedo asegurar —dice el señor García Mallada— que este incremento es en beneficio del asegurado, ya que otras entidades cobran primas más económicas pero luego, al prestar el servicio, piden diferencias y suplementos. Finisterre cobra lo que hay que cobrar, pero cuando nos necesitan atendemos como es debido, sin pedir ni una sola peseta más.

— Lo admitimos sin necesidad de comprobación...

— Por cierto; hemos establecido los cobros de domiciliación bancaria. Así todos los asegurados que lo deseen, pueden avisarnos y el Banco les tramitará los pagos trimestrales.

— Señor García Mallada; hemos llegado a la publicidad.

Corten.

H.H.

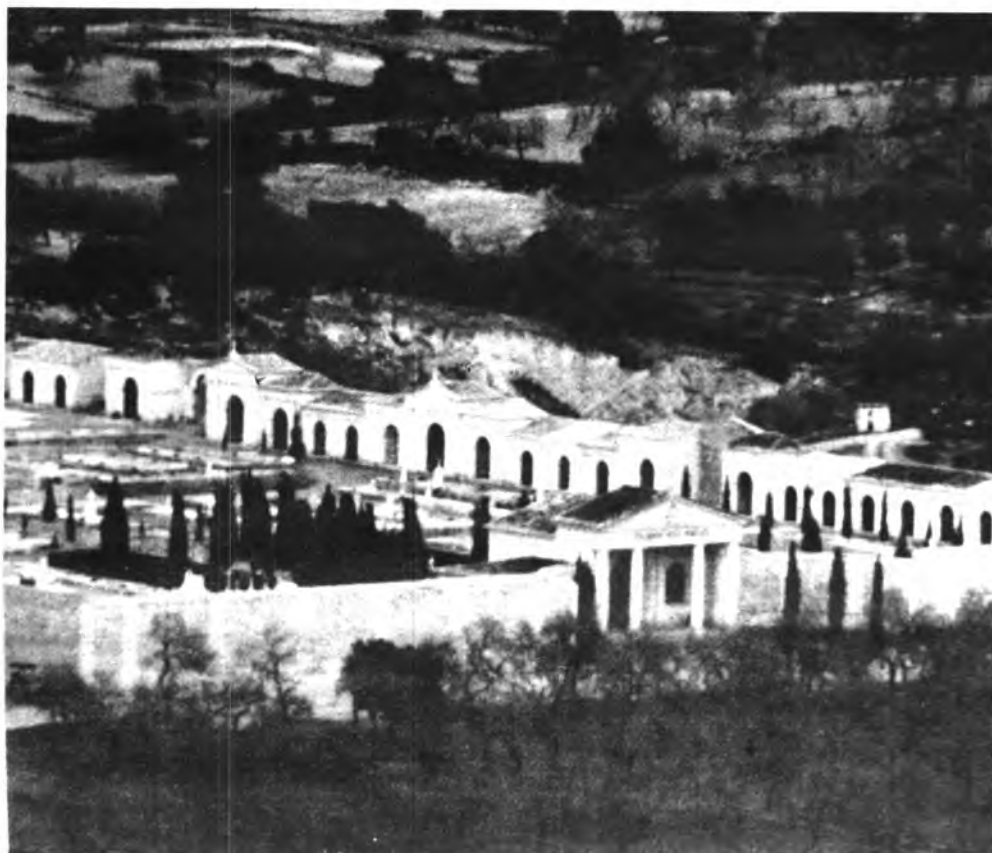
INTERESA COMPRAR

PUBLICACIONES ANTIGUAS APARECIDAS EN MANACOR, PRENSA, LIBROS, FOLLETOS, PROGRAMAS Y TODA CLASE DE IMPRESOS.

COMPRO TAMBIEN FOTOGRAFIAS VIEJAS DE MANACOR, PORTO CRISTO, SON MACIA, S'ILLOT, ETC.

PRECIOS RAZONABLES; BUEN PRECIO SEGUN EL INTERES.

OFERTAS EN ESTA ADMINISTRACION: CALLE PRINCIPE, 9. MANACOR. TEL: 55.04.10.



A LOS LECTORES Y AMIGOS

ROGAMOS A QUIENES DESEEN ENCUADERNAR "PERLAS Y CUEVAS" TENGAN LA AMABILIDAD DE ENTREGARNOS LOS EJEMPLARES LO MAS PRONTO POSIBLE, PARA PROCEDER A SU ENCUADERNACION. GRACIAS.



NOTA IMPORTANTE: EN LA REDACCION DE "PERLAS Y CUEVAS" (Calle del Príncipe, 9), se dispone de un pequeño stok de ejemplares del año 1980, que se entregarán gratuitamente a todos aquellos que posean incompleta su colección y deseen completarla y encuaderlarla.

Feminidad, sí; Feminismo, no

"En la época en que nos ha tocado vivir, hay premisas nuevas en todos los terrenos y sobre todo en la adjudicación de papeles masculinos y femeninos. La familia ha cambiado en número y estructura y la mujer ya no tiene que dedicarse todo el día a la casa donde hay menos personas y todas ellas salen fuera durante la jornada y con unos adelantos que le ayudan en las tareas de la casa. Todo ello obliga a la mujer a un cambio en el concepto de su propia vida y esta nueva relación familiar obliga a su vez al hombre a un cambio radical", dijo el doctor Vallejo-Nágera en la mesa redonda sobre "El sentido de la función de la mujer en la familia" que ha tenido lugar en el Colegio Mayor Zurbarán dentro de los coloquios de intelectuales sobre "Humanismo y Cultura".

"Estas crisis de identidad como hombre y mujer, como esposa y como marido —siguió diciendo Vallejo-Nágera— se viven también en el terreno del trabajo. En la edad media de la vida, muchas mujeres se replantean por qué y para qué del sentido de su vida, pero sólo se derrumban aquellas que no tienen un esquema de valores, por eso es importante tenerlo".

"Necesitamos hombres y mujeres una reeducación de nuestro modo de estar juntos en el hogar y en la familia". "La feminidad es lo mismo que la masculinidad, el complemento de la pareja; una y otra sólo se conciben como pareja y por tanto han de adaptarse a los nuevos conceptos y dimensiones. El modo de realización de una pareja ha variado al de hace cien años y exige replantearse en cada época, dentro de los valores que desean realizar cada uno de los miembros".

PAPEL DE LA MUJER

Mariano Yela, catedrático de Psicología, apuntó en su intervención que "el papel fundamental de la mujer en la familia no es algo dicho, fijo y para siempre que tenga la mujer en la Naturaleza; este es un mito que hay que aclarar por lo que tiene de perturbador. La mujer es la que se hace en una sociedad y en una cultura y en un ámbito de libertad, condicionada por circunstancias".

"Se puede elegir un papel de mujer que destruya el hogar y un papel que lo estimule y armonice y siempre a partir de algo, de circunstancias muy concretas. Biológicamente la mujer es una hembra y si lo ignora y no se apoya en ello para ir buscando su papel, que es una invención humana a través de la historia, se corre grave riesgo de frustración, de desorden y desequilibrio. La dotación genética recoge una experiencia de millones de años, que no se puede reformar en pocos años. La mujer como hembra tiene una gestación muy laboriosa que da a luz un ser que biológicamente no está todavía conformado independientemente y que necesita muchos cuidados de la madre. Claro que hay sustitutos de todos pero biológicamente el estado natural lo ofrece la madre y esto no se puede perder de vista. Si nos empeñamos en buscar unos papeles contradictorios a la biología, va a ser muy difícil encontrarlos y va a generar, como está generando, muchas frustraciones".

"Hoy día hay un tema capital, el de la mujer en el hogar, que es el tema de la emancipación de la mujer al adoptar un papel con total independencia respecto a la familia. Esto no es emanciparse, porque sólo hay una manera correcta de hacerlo: cultivar la libertad solidaria, servir a los demás y encontrar en ese servicio la posibilidad de crecer uno mismo. Y eso tiene sus limitaciones biológicas".

"Se ha intentado que la mujer adopte una postura como si fuera igual al hombre y esto es un mito. El mito tal vez más pernicioso sobre la mujer es considerarla igual al hombre. La mujer es una persona humana de condición igual al hombre, de condición biológica femenina como el hombre es persona humana de condición biológica masculina. Esto hay que respetarlo y a partir de aquí se ve que son iguales como personas y diversos como realidades para complementarse. Sólo se puede la mujer liberar de trabas injustas cuando supere el mito de la inferioridad por el de la complementación, en una libertad que se cultiva comúnmente y para los hijos. La familia no la constituye fundamentalmente el matrimonio sino los hijos, que no crean la familia, se encuentran en ella".

POSTURA DE FISCAL

José Luis Olaizola en su intervención confesó hacer el papel de fiscal respecto a la mujer y dijo que "el hombre también se siente muchas veces marginado por las propias mujeres en la vida de la casa y el hogar, pidiéndole tareas que no le debieran ser ajenas. A un hombre todo lo más que se le permite en una casa es "ayudar" como complemento, pero nunca como una tarea esencial como la realiza la mujer". Lamentó también el culto que muchas mujeres tienen por la casa y las cosas que hay en el hogar, en



detrimento de su propio cuidado y formación.

La profesora Ombretta Fumagalli, por su parte, señaló que a ella le preocupaba más las tareas que la mujer hace en el terreno tradicionalmente reservado hasta ahora a los hombres que el hecho de que el hombre entrara a participar más de lleno en las tareas domésticas. Se ha producido cierto matriarcado en el hogar, a causa de desarrollarse en un reino de hombres. Las dificultades para que la mujer entre en determinadas tareas de la sociedad existen todavía y se encuentra al mismo tiempo con un feminismo que le propone un modelo de mujer inaceptable, que no es otra cosa que un "feto", mezcla de masculino y femenino. Ese modelo es un monstruo, propio de una cultura iluminista, que sólo piensa en una igualdad abstracta, que nada tiene que ver con la realidad concreta. "Ya no hay hombre ni mujer, ni esclavo ni libre..." decía San Pablo al hablar del modelo cristiano. La mujer es una realidad sociológica distinta porque distinto es su temperamento, que no debe ser denigrado por algunos conceptos feministas. La cualidad femenina debe ser salvaguardada como algo propio e irrenunciable".

"La mujer es el remedio contra la soledad del hombre de los hijos. La Iglesia, tachada a veces de antifeminista, así también lo recoge al hablar de la familia. La primigenia soledad del hombre, de los hijos se remedia siempre en la madre; pero hay que sobrevalorar la función de la maternidad tan cargada de contenido humano. El mismo Cristo dejó antes de morir a toda la humanidad en manos de una mujer: su Madre. La madre se proyecta siempre en el futuro de una familia. El caso de la madre Teresa, premio Nobel de la Paz, no es otra cosa que la proyección de una hermosa feminidad y maternidad, que se ha comentado en el sacrificio; pero la maternidad y el sacrificio han de ser mejor valorados y reconocidos por la sociedad".

FOTO - CINE - VIDEO ALFONSO LORENTE

JAIME II, 12

BOSCH, 1

TEL: 55 10 98

MANACOR

.....

JOVENT
JOVENT
JOVENT
blue jeans

SALVADOR JUAN, 69
MANACOR

AGENCIA INMOBILIARIA ARCAS MARTI

Calle Muntaner, 1. 2. Telef. 55 18 37
(Frente Ayuntamiento)
En Palma C/. Olmos, 8 Tel. 21 78 22

COMPRARIA PLANTA BAJA EN
PORTO CRISTO

SE VENDEN APARTAMENTOS
FRENTE AL MAR EN CALA
MILLOR

RESTAURANTE PERELLO

GRAN VARIEDAD DE
ESPECIALIDADES

PALLA ESPECIAL CON MARISCOS
BULLABESA - ZARZUELA
PESCADOS FRESCOS
VIVERO DE LANGOSTAS



Teléfonos:
57 00 92
57 00 04

PORTO CRISTO

CADA OVEJA CON SU PAREJA

¿Sabría usted relacionar estos siete nombres de peces de nuestras aguas, en castellano, con los otros siete siguientes en mallorquín?

PEZ LIMON, CHICHARRO, RASPALLON, PEZ PILOTO, SALEMA, GOBIO, RASCACIO.

ESPARRALL

VERDEROL

ESCORPERA

CABOT

PAMPOL

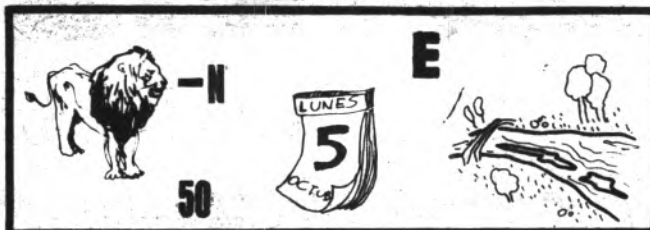
SAUPA

SORELL

PASATIEMPOS

POR EQUIPO 4

JEROGLIFICO



¿Que lees?

LOS 8 ERRORES



Entre estas dos viñetas existen 8 diferencias

¿Sabría diferenciarlas?

Soluciones

Soluciones a "cada oveja con su pareja"
GOBIO: CABOT
RASCACIO: ESCORPERA
Solucion Jerooglifico: Leo el diablo.
PEZ LIMON: VERDEROL
CHICHARRO: SORELL
RASPALLON: ESPARRALL
PEZ PILOTO: PAMPOL
SALEMA: SAUPE
(Leon-n-Leo; E; 50-L; dia; no)

FUTBOL

OLIMPIC 0 - TRAJANA 1

ARBITRO: El colegiado del encuentro fue Rufino Fuentes bajo cuyas órdenes los equipos presentaron las siguientes alineaciones:

OLIMPIC: Parera, Pesé, Salas, Pericás, Pastor, Riera, Mesquida, Gayá, Caldentey, Mut y Sureda.

Al inicio de la segunda parte Vanrell sustituyó a Sureda.

TRAJANA: Ramos, Giménez, Aleman, Andújar, Amalla, Valverde, Burgos, Martín, Granero, García, y Gayá.

Hidalgo y Hayons salieron en sustitución de Martín y Gayá.

GOL: Minuto 50; internada de García con centro sobre Granero quien en clarísimo fuera de juego consigue el que sería definitivo, 0-1.

COMENTARIO: La primera parte se caracterizó por un juego insulso y en la que ninguno de los dos equipos hacía nada para variar el marcador.

Siguió dominando el Olimpic ya en una lucha

contrareloj, pero sin ligar jugadas de mucho peligro sobre el marco visitante.

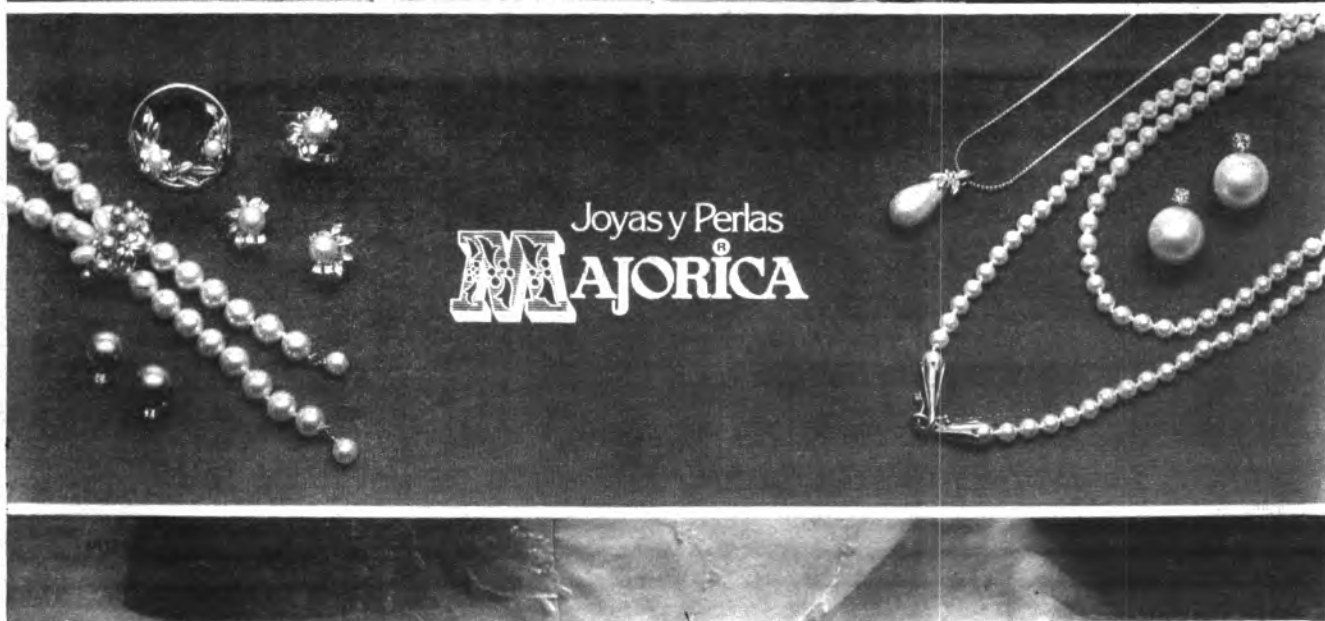
Corría el minuto 50 de partido cuando en un contraataque del Trajana por su banda derecha se interna García, centrando sobre el punto de penalty y Granero en clarísimo fuera de juego consigue el 0-1, ante el estupor general del público que no se podía creer que el árbitro diera por válido

Capítulo aparte merece la actuación del árbitro Sr. Rufino Fuentes que estuvo muy mal auxiliado por sus jueces de línea.

Destacaron por el Olimpic, Pastor, Riera y Mesquida, y por el Trajana, Ramos, muy seguro durante todo el partido y García.

En definitiva mal partido el que presenciamos entre el Olimpic y el Trajana y dos nuevos puntos que vuelan de "Na Capellera" gracias a la "COLABORACIÓN" del árbitro.

MARTI RIERA



Joyas y Perlas
MAJORICA

¿QUE OPINA USTED?

¿QUE OPINION LE
MERECE JAUME
LLULL BIBILONI
COMO ALCALDE?
¿COMO VE EL
FUTURO DE ESTE
AYUNTAMIENTO?



TOMEU RIERA TRUYOL

— A pesar de que todos sabemos que Jaume Llull es un hombre con poca experiencia política, creo que si se rodea de gente honrada, consejeros eficientes, leales, y, sobre todo, trabajadores; es decir, si forma un buen equipo, estoy seguro que Llull será un buen alcalde que

ofrecerá un futuro prometedor al consistorio.

LLORENÇ GIBANEL

En todos los órdenes, el abuso del poder constituye una falta grave; ahora bien, si no se administra bien, lo considero también una falta igualmente grave. Naturalmente, se ha de buscar el punto medio de la balanza. Y... ¿por qué no lo puede ser Jaume Llull?



Considero que estos primeros dos años, evidentemente, no se ha adelantado ni un paso. ¿En el porvenir...? Chi lo sá! Sin embargo, quedan dos años por delante y quien sabe... Ni el Nobel de Futurología se atrevería a pronosticar.

MANUEL FUSTER

Creo que puede ser un buen alcalde, y si quiere y puede seguro se notará su trabajo en beneficio del pueblo.

El futuro de este Ayuntamiento es difícil predecirlo, pero considero que individualmente todos los componentes del mismo resultan válidos, pero



conjuntamente no rinden lo que toca.

NOTA.— Esta encuesta está realizada antes del pleno del pasado lunes.

Perlas y Cuevas



Orient



Centro de Artes Marciales
Vía Roma, 19 Tel. 55 23 66

MENSAJE COSMICO

Charla-Coloquio de
TONI BENNASSAR

Jueves 19 Febrero - 8 tarde

JOYERIA

18 K.

Plaza José Antonio, 11
(Frente Autocares Manacor)
MANACOR